





22101419531

Med

K8766

Sept 2015



Digitized by the Internet Archive
in 2016

<https://archive.org/details/b28133201>



LES

366 MENUS

DU

BARON BRISSE

*Chaque exemplaire des 366 MENUS DU BARON
BRISSE est revêtu de la marque ci-après des édi-
teurs-propriétaires.*



LES
366 MENUS

DU

BARON BRISSE

AVEC 1,200 RECETTES

ET

UN CALENDRIER NUTRITIF

AUGMENTÉS DE LA MANIÈRE DE SERVIR UNE GRANDE TABLE
Y COMPRIS L'ORDRE DANS LEQUEL DOIVENT ÊTRE PRÉSENTÉS
LES METS ET LES VINS

—
QUATRIÈME ÉDITION



PARIS

E. DONNAUD, LIBRAIRE-ÉDITEUR

4-9, RUE CASSETTE, 4-9

1869

TOUS DROITS RÉSERVÉS.

Librairie de E. DONNAUD, rue Cassette, 1.

LE BARON BRISSE

RECETTES

A L'USAGE DES MÉNAGES BOURGEOIS

ET DES PETITS MÉNAGES

Un joli volume in-18 jésus orné de gravures.

Prix cartonné : 2 fr. 50

WELLCOME INSTITUTE LIBRARY	
Coll.	welMomec
Call	
No.	QT

PRÉFACE.

Les 366 Menus étaient déjà le plus rationnel et le plus pratique des livres de cuisine ; de nouvelles et nombreuses modifications en ont fait aussi le plus exact de tous.

Les menus sont entièrement conformes aux règles.

Les mets dont en nos climats on fait usage sur les tables grandes et petites y figurent aux époques où il convient de les présenter.

Enfin, les recettes émanent de toutes écoles et y sont clairement et succinctement expliquées.

En cette édition comme dans les précédentes, on ne s'est point préoccupé des moyens *d'accommoder les restes*.

Transformer des restes est une science utile alors que, manquant de provisions, on veut les présenter à nouveau mais ; alors il ne faut pas songer à des

économies : les transformations convenables, sont toujours coûteuses.

Accommoder des restes de viande et de poisson consiste à les réchauffer dans une des sauces simples dont en grand nombre on trouvera ici des recettes.

Quand au dessertes de volaille et de gibier rôtis, elles ne sont point considérées comme des restes ; les salmis, les marinades, etc., exigent de la volaille ou du gibier précédemment cuit en broche.

Les restes de gibiers et de volailles cuits en entrée, se réchauffent dans leur sauce.

En cuisine surtout, rien ne s'obtient de rien.

L'Auteur.

SERVICE DES TABLES

EN 1869.

La science du service des tables consiste dans la connaissance des règles consacrées par l'usage et déterminées par la mode pour la présentation des mets et de celles qui motivent leur choix, suivant les époques et d'après les circonstances.

Chaque pays a ses habitudes, qui dépendent de la nature même des lieux et du caractère des peuples.

Mais, il n'est ici question que de la manière de servir, convenue de nos jours, dans notre beau pays de France, car il n'est pas besoin d'aller chercher des modes ailleurs : de l'aveu de tous, c'est chez nous que se rencontrent les ressources les plus variées, et c'est chez nous aussi que les plus habiles artistes ont consacré leur talent à la préparation des mets dont nous pouvons enrichir nos menus. C'est en France, enfin, que toutes les modes de toutes les nations se donnent rendez-vous pour se faire accepter, si elles le méritent, et que l'échange continu des idées et de leur comparaison a créé la science universelle de vie distinguée.

Ornement des tables. — disposition du couvert, — service.

Autrefois les tables d'apparat étaient ornées d'un surtout, sur lequel on disposait des bronzes ou des cristaux, garnis de fleurs. Ces ornements avaient l'inconvénient de masquer la vue et de rendre toute conversation impossible avec son vis-à-vis. Aujourd'hui toutes ces lourdes garnitures ont disparu pour faire place à des corbeilles basses

en métal, contenant des plantes ou des fleurs. Ces corbeilles sont entrecoupées de vases en porcelaine ou en vermeil, également garnis de fleurs.

Les candélabres ne portaient jadis que quatre à cinq bougies. Ils en porte aujourd'hui douze à quinze; il en faut donc moins pour obtenir la même lumière.

L'ensemble de cette nouvelle manière d'orner les tables est plus léger, plus gai, et permet à tous les convives de se voir.

Chaque convive doit avoir à sa droite quatre verres, placés dans l'ordre où se verse les vins; le verre à Madère est le plus rapproché du bord de la table; viennent ensuite le verre à Bordeaux, à sa droite, le verre à eau à pied, à sa gauche, et en avant la coupe ou la flute à vin de Champagne. Pendant le dîner, les vins extra sont présentés dans des verres spéciaux.

Des bols remplis d'eau sont donnés par les servants après les écrevisses ou les crevettes.

On ne sert plus de rince-bouches après le dîner.

Pour le dessert, les assiettes présentés aux convives contiennent un couvert en vermeil, deux couteaux et un pain de dessert; le tout placé sur une serviette à bordure effilée.

*
* * *

Il y a deux manières également en usage de servir les mets: *le service à la Française* et *le service à la Russe*.

Dans le *service à la Française*, les mets sont partagés en trois catégories qui prennent le nom de service, le premier comprenant les potages, les hors-d'œuvre, les relevés, les entrées, etc., le second, les rôts, les légumes, les entremets de douceur, etc., et le troisième le dessert. Chaque service se met en entier sur la table.

Lorsqu'on sert *à la Russe*, les plats froids se placent seuls sur la table mais tous à la fois; les plats chauds

sont découpés à la cuisine et passés un à un aux convives.

Chacune de ces méthodes a ses avantages et ses inconvénients. Le service *à la Française* laisse souvent refroidir des mets qui doivent être mangés chauds et le service *à la Russe* prive les convives de l'impression agréable que l'on éprouve à la vue de belles pièces intelligemment présentées. C'est à l'amphitryon à choisir entre ces deux méthodes, suivant les ressources dont il dispose.

ORDRE DANS LEQUEL DOIVENT ÊTRE PRÉSENTÉS LES METS.

Les Potages.

Les Hors-d'Œuvre d'office.

(Les melons les premiers.)

Les Hors-d'Œuvre de cuisine.

Les Relevés de Poisson.

Les Relevés de Boucherie.

Les Entrées de Boucherie, de Volaille et de Gibier.

Les entrées froides.

LE PUNCH A LA ROMAINE.

(Le Punch se sert toujours entre les Entrées froides et les Rôts.)

Les Rôts de Volaille et de Gibier.

Les Salades.

Les Entremets de Légumes.

Les Entremets de douceur.

(Les Gelées, les Crèmes et les Pâtisseries.)

Après cela on enlève tout le service de cuisine, on brosse la table on passe au dessert.

Le Dessert est servi dans l'ordre suivant:

Les Fromages. Les Fruits. Les Petits Fours.

Les Bonbons. Les Glaces.

Le Café et les Liqueurs se servent au salon.

ORDRE DANS LEQUEL DOIVENT ÊTRE PRÉSENTÉS LES VINS.

Dès le commencement du dîner et jusqu'à sa fin on offre :
 Les CHAMPAGNE SECS et DOUX, frappés ou non.

—
 Après le Potage :

Le MADÈRE et le VERMOUTH.

—
 Avec les Relevés et les Entrées chaudes et froides
 se servent :

Bourgogne : BEAUNE, VOLNAY, POMARD,
Bordeaux : MOUTON, RAUZAN, SEGLA, LEOVILLE GRUAUD,
 LAROZE, LASCOMBE,
 PICHON LONGUEVILLE, CLOS-D'ESTOURNEL MONT-ROSE.

—
 Entre les Entrées froides et les Rôts, avec les sorbets :
 CHATEAU YQUEM et VINS DU RHIN.

Ces derniers Vins se présentent dans des verres
 spéciaux et doivent être légèrement frappés.

—
 Avec les Rôts et jusqu'à la fin des entremets
 de légumes :

Bourgogne : LA ROMANÉE-CONTI, CLOS VOUGEOT, CHAMBERTIN
Bordeaux : CHATEAU-LAFFITE, MARGAUX,
 LATOUR, HAUT-BRION.

—
 Avec les entremets de douceur,
 Le XÉRÈS.

—
 Pendant le dessert :

Le TOKAI, les MUSCATS ROUGES et BLANCS,
 L'ALICANTE, le MALVOISIE, le PEDRO XIMENÈS, le CONSTANCE.

QUELQUES DEVOIRS DE L'AMPHITRYON ET DE SES CONVIVES.

Devoirs de l'amphitryon.

Il doit accueillir ses convives avec une effusion de cœur sincère, pour qu'en se mettant à table, ils soient déjà contents de lui ;

Ne jamais négliger, avant le dîner, de présenter les unes aux autres les personnes qui ne se connaissent pas encore, et plus particulièrement celles dont les situations et les caractères peuvent se prêter à quelque rapprochement sympathique.

Les Anglais ont, avant le repas, l'excellente habitude de mettre à la disposition de leurs convives une pièce particulière ou ils peuvent passer de l'eau dans leurs mains. Il faut autant que possible imiter cet exemple de nos voisins, nous qui trop souvent leur empruntons si mal à propos.

La manière de placer les convives à table sera toujours une des grandes préoccupations d'un bon maître de maison ; c'est là en effet l'écueil le plus sérieux qu'il y ait à vaincre pour obtenir un dîner complètement réussi.

« L'amphitryon, » a dit Grimod, « doit toujours avoir l'œil sur les assiettes et sur les verres de ses convives pour les faire remplacer et remplir dès qu'ils sont vides ; si un convive refuse on doit employer toutes les ressources de son esprit et revenir même à la charge jusqu'à deux fois pour le faire accepter. Un amphitryon auquel un convive est obligé de demander quelque chose est un homme déshonoré. »

Devoirs des convives envers l'amphitryon.

Le premier des devoirs d'un convive est l'exaetitude. Et c'est le seul dont nous parlerons ici.

L'inexactitude des convives amène nécessairement, fatalement l'inexactitude du service. Si un mets attendu est généralement bon, un qui attend perd presque toujours ses qualités. De là, démoralisation des chefs de cuisine; de là, suppression de félicitations qu'ils sont souvent en droit d'attendre. Il n'en faut pas plus pour décourager un futur émule des Laguepière et des Carême. Il en vient à sacrifier le goût à la forme, ne pouvant flatter le palais, il se contente de fasciner la vue.

On ne saurait eueore trop s'élever contre l'élasticité qui affecte toute heure désignée pour un repas. Un véritable amphitryon ne doit jamais transiger sur ce point, et il lui faut surtout se bien pénétrer de cette vérité qu'il est moins malséant de ne pas attendre un ou deux retardataires, que de laisser cinq ou six honnêtes convives, suivant douloureusement l'aiguille de la pendule et livrés à des baillements convulsifs, qui décèlent les préoccupations de leur estomac. Honte aux retardataires, on ne saurait trop le répéter.

On traite généralement ces gens-là d'inexacts. Rien de plus faux. L'homme vraiment inexact est un distrait qui, s'il arrive trop tard aujourd'hui, paraîtra trop tôt demain et sera venu la veille au bon moment. Les retardataires dont nous voulons parler sont au contraire d'une exactitude parfaite... dans leur retard. Ce sont tout simplement des poseurs, qui n'ont pas trouvé un meilleur moyen de faire parler d'eux. Pour d'autres, le retard est une sorte de consécration de leur mérite. Faire attendre, c'est arracher à tout ce peuple des salons l'aveu de son vasselage.

LES

366 MENUS

DU

BARON BRISSE



CALENDRIER NUTRITIF

JANVIER.

L'année, sous les premiers rois de France, commençait au 4^{er} mars; à partir de Charlemagne, ce fut à la Noël; après Hugues Capet, au jour de Pâques; le 4^{er} janvier devint le premier Jour de l'An sous Charles IX, cet amant de la belle Marie Touchet dont l'anagramme du nom est « Je charme tout! » Il fut alors publié à son de trompe, dans la bonne ville de Paris, qu'à l'avenir l'année serait close le 31 décembre.

On eut grandement raison. Janvier est bien digne d'être le premier mois de l'année. Avec lui commence réellement l'hiver, ce temps béni des gourmands.

J'ai sous les yeux une gravure du seizième siècle, où les douze mois de l'année sont personnifiés par autant de figures: Janvier est représenté par un homme à table; il mange comme Gargantua et boit comme Bassompierre, qui vidait d'un trait le contenu de sa grande botte à la santé des treize cantons suisses. Ce gastronome de la vignette n'est certainement pas saint Macaire d'Alexandrie, dont la fête était le 2 janvier; celui-là ne mangeait

chaque dimanche qu'une feuille de chou crue. Mais ce pourrait bien être saint Charlemagne.

Janvier est le mois par excellence pour bien manger. — La nature offre à la ménagère des ressources innombrables, et l'état de l'atmosphère permet de conserver longtemps les aliments.

PRODUCTIONS DE JANVIER. — Toutes les viandes de boucherie sont bonnes dans le mois de janvier, et la volaille grasse y est dans sa plus grande gloire.

Au gibier sédentaire de nos bois dont, sans exception, la maturité est à point, viennent s'adjoindre, chassés par les froids, les bécasses, les alouettes, les oies, et les canards sauvages. — La Méditerranée fournit encore du thon frais, et l'Océan tous ses poissons. A aucune époque les truffes n'ont plus de parfum. — Les premières belles asperges de serre se produisent.

FÉVRIER.

Dans tous les vieux Almanachs, Février est représenté par un homme se chauffant ; il tisonne et grelotte comme Méry, qui demandait toujours que l'été passât l'hiver à Marseille. Cette figure légendaire semble dire à tous : Réconfortez-vous !

L'indigestion dans ce mois est à l'ordre du jour. C'est le carnaval que Jules Janin traduit cependant par « adieu la chair ! » C'est le carnaval avec toutes ses folies et toutes ses intempérances. Des lieux saints qui produisent la truffe, arrivent des avalanches de volailles truffées, des pâtés de toute succulence. Comment ne pas faillir ? Trop forte est la tentation.

Si l'on mange beaucoup, on boit de même, et jamais mieux que dans les avents du carême : le militaire n'attrape son *plumet*, le Méridional son *coup de soleil*, l'homme du Nord ne se met dans les *brouillards*.

La grande bataille gastronomique a toujours lieu durant les jours gras.

Alors se termine l'année gastronomique.

Après ces grands travaux, un peu de diète est nécessaire : ce sont les vacances de l'estomac.

PRODUCTIONS DE FÉVRIER. — Elles sont les mêmes qu'en janvier, avec quelques primeurs de plus. La viande de boucherie est toujours parfaite.

Le gibier est moins abondant, mais il est exquis. — La dodue et blanche gélinotte est à son point ; celle que l'on tue dans les environs de Bains, en Vosges, a un rare mérite. Je ne puis quitter les Vosges sans donner une larme au rouge-gorge, déclaré oiseau sédentaire par messieurs du Muséum d'histoire naturelle, et proscrit, pour cela, de nos tables. Ces professeurs n'en ont jamais mangé. Certes, sans cela...

MARS.

Le repos n'est pas plus le fait d'un estomac exercé que d'un cœur conquérant. En mars, les fatigues du carnaval ne sont plus qu'un souvenir, et Châteaubriand disait à madame Récamier que la plus belle moitié de la vie se compose de souvenirs. Il faut saintement recommencer à jouir des riches dons de l'amour gastronomique.

Le carême nous est resté, entre toutes nos traditions, pour faire historiquement plaisir à saint Mathieu, à saint Mare et au pape Téléphore, sans compter les adorateurs du dieu Poisson.

Nul regard de tristesse à jeter sur le carême. Un paysan, après avoir été domestique chez son seigneur, disait : « Je ne puis faire maigre, c'est trop cher ; il faut du gibier d'eau, des truites de Genève, des carpes du Rhin, des fruits et des légumes de primeur, du vin de Champagne et des truffes. » Notre homme avait raison ;

certains repas maigres de nos fervents du carême sont-ils de l'abstinence ?

PRODUCTIONS DE MARS. — Les viandes sont moins recherchées ; certaines préoccupations de la nature altèrent leur qualité : c'est l'effet du printemps. Notre ressource est dans l'Océan, non pour nous y précipiter du haut d'un rocher, comme la malheureuse Sapho, mais pour saluer la venue d'une myriade de turbots, barbues, soles, homards qu'il nous livre, et tout particulièrement des huîtres, meilleures alors qu'à toute autre époque de l'année.

Les poules commencent à pondre abondamment.

Comme primeurs, on a les asperges, les artichauts, les radis, les laitues, les romaines, les pois hâtifs, les haricots, les choux-fleurs, etc.

AVRIL.

C'est le mois des Rameaux et de l'Agneau pascal. Un autre agneau se présente modestement à l'abattoir : le compagnon de saint Antoine revient à nous, et les jambons font leur entrée sous la triple bannière d'York, de Mayence et de Bayonne. Honneur à l'ange de la charcuterie ! Les poètes lui ont à bon droit dédié des poèmes.

Avril est une renaissance pour le bœuf et le mouton ; en même temps, les belles primeurs font invasion : les asperges, les petits pois réjouissent le palais et les yeux.

A côté de la constellation terrestre, on voit cet astre de la mer appelé maquereau, et si souvent préparé d'après la recette du *maitre d'hôtel*. Il est des rois qui donnent en vain leur nom à des villes ou à des monuments : le maquereau à la *maitre d'hôtel* sera de tous les siècles.

L'alose quitte la mer pour venir nous consoler de l'absence du gibier et de la bonne volaille. On est encore un peu, il est vrai, sous l'impression du carême ; mais le printemps a bien vite ramené dans la nature et sur nos

tables l'esprit du carnaval. Du reste, voiei venir les fleurs de toutes couleurs, les légumes de toutes sortes, et le moment de faire peser sur la basse-cour notre haute cour de justice.

Le maquereau éclaire la venue de l'esturgeon, aujourd'hui à bien bas prix à Paris, sans doute parce que, piqué de filets d'anehois et d'anguille, puis mis en broche et arrosé d'une marinade liée avec un coulis d'écrevisses, il a très-souvent causé des indigestions.

PRODUCTIONS D'AVRIL. — Elles sont, à part quelques primeurs indiquées, les mêmes qu'en mars.

MAI.

Le mois de mai a été appelé le mois de Marie, sans préjudice du mois d'août qui est à la fois le mois de la Vierge et le mois d'Auguste.

En mai, amoureux et gourmands sont en liesse; les marchés, en même temps que la nature, se parent de leurs plus beaux atours. Les poulets nouveaux, les poulardes nouvelles, les adorables canetons de Rouen et de Nantes viennent nous réjouir le cœur et la vue. Abondants et particulièrement beaux à cette époque de l'année, les aimables pigeons de volière, doux comme des colombes, s'unissent gracieusement aux petits pois pour constituer un des mangers les plus agréables.

Les morilles fraîches entrent en scène avec leur saveur et leur parfum. Aimables et succulentes morilles, votre digestion est si facile!

Le Midi expédie alors à Paris des artiehauts par milliers, et des primeurs de toutes sortes: à lui des actions de grâces pour ces jouissances anticipées, mais qui ne font pas oublier que les plus beaux fruits et les plus beaux légumes s'obtiennent dans l'Île de France!

Salut au beurre ! l'herbe nouvelle le rend exquis et préférable à celui de tout autre temps.

PRODUCTIONS DE MAI. — Les légumes deviennent plus abondants ; on a melons, haricots, choux-fleurs et concombres ; puis comme primeurs venues sur couche, pois, fèves, laitues, navets hâtifs, etc.

Les fruits sont les fraises, la cerise hâtive de Montreuil, les cerises anglaises.

JUIN.

Juin est le dernier mois du printemps, c'est aussi le mois par excellence des fleurs et des fruits rouges. Nul alors ne dîne mieux que les abeilles. Prenons exemple sur elles, et abandonnons un peu l'esprit carnivore pour jouir des productions végétales aussi abondantes que savoureuses. Les jeunes volailles sont aussi là pour nous charmer, et d'autant plus, qu'elles viennent de s'augmenter des inappréciables dindonneaux et des galants coqs vierges, qu'il ne faut pas plus confondre avec les intéressants chapons qu'un chanteur de l'Opéra avec un chanteur de la chapelle Sixtine.

PRODUCTIONS. — Sur couche, aubergines, concombres, tomates ; on ne compte plus les asperges, mais on a les haricots, épinards, céleri blanc, guignes, cerises et framboises, groseilles à grappes et à maquereau.

JUILLET.

La volaille est à sa pleine lune : dindonneaux gras, dindonneaux de ferme, poulets de Houdan, poulardes et chapons du Maine, et autres célébrités de basse-cour.

Joignez-y le veau de Pontoise, qui est dans toute sa splendeur. Le poisson de mer et les truites de rivière ornent nos marchés; mais c'est alors qu'il faut regarder le poisson entre tête et queue. La fauchaison des prés permet la pêche à l'écrevisse, ce petit poisson rouge qui va à reculons, comme a dit le dictionnaire de l'Académie, mais qui n'est pas un poisson, qui n'est pas rouge, et qui ne va pas à reculons.

Emparons-nous aussi de ces jeunes lapereaux au fumet si prononcé, et voilà la cuisine de juillet admirablement variée, quoi qu'on en dise. Un bon mangeur a trop d'esprit pour se plaindre des fausses misères du mois de juillet.

PRODUCTIONS DE JUILLET. — Légumes de toutes sortes; la pomme de terre est abondante. — Les figues sont mûres, abricots, pêches hâtives, pêches blanches, poires hâtives, pommes calville d'été, etc.



AOÛT.

Ce fut le mois préféré de l'empereur Auguste, et nul ne dina jamais mieux qu'Auguste. Cet empereur de Rome avait l'univers sous la main et pouvait défier l'inclémence des chaleurs par ici et des froids par là. Rome était alors le centre du monde et de la gastronomie; tout venait à Rome, sans que César Auguste eût à s'écrier comme Louis XIV : J'ai failli attendre. Les Romains de notre temps ont bien déchu!

Les chaleurs du mois d'août font désertier les grandes villes; on va aux eaux, au bord de la mer ou simplement à la campagne; on court les champs et l'on s'occupe peu de gastronomie. Cependant, dans les derniers jours de ce mois vient l'ouverture de la chasse, qui procure aux gourmands cailles et cailleteaux, levrauts et mareassins

recommandables. Quant au restant du gibier, il n'a pas encore toute sa qualité.

PRODUCTIONS D'AOUT. — Melons et tous les légumes. Figs, pêches, prunes, poires, amandes, cerneaux, etc.

SEPTEMBRE.

Partout la chasse est ouverte ; partout le ban des vendanges est publié. Alors commence la série des jours où l'on mange avec recueillement. Toutes les viandes sont bonnes. Le gibier gagnera encore, mais déjà il est des pièces qui ne laissent rien à désirer. La grive a suffisamment pieoré les raisins, il faut la manger. Le poisson de mer est abondant, et les fruits dans toute leur splendeur. Timides se montrent les huîtres et les truffes ; il est sage de ne les caresser encore que légèrement, pour se remettre en goût, et de laisser au soleil le temps d'éteindre un peu plus ses feux ; on y reviendra alors avec tout l'enthousiasme que les unes et les autres méritent.

C'est pour un bane d'huîtres que Guillaume le Conquérant a pris l'Angleterre ; c'est à l'aide des truffes que le prince de Talleyrand a gouverné le monde.

En ce temps arrive aussi le petit pluvier, dit Guignard, oiseau des plus délicats, et avec lequel on fait à Chartres de délieieux pâtés.

PRODUCTIONS DE SEPTEMBRE. — Les œufs de septembre sont excellents, quoique ceux de mai soient préférables. Les artichauts les meilleurs de l'année. — Les fruits sont dans leur gloire et le moment est venu d'aller cueillir la noisette.

OCTOBRE.

Aux poètes à chanter le printemps, aux gourmands à chanter l'automne. Heureux mois d'octobre ! Son seul tort est d'être le dernier des vacances pour l'estomac.

En octobre tout est encore beau dans la nature, et tout est succulent sur les bonnes tables. Octobre est le plus doux de mes souvenirs ; l'air parfumé de mes forêts bien-aimées revient me fouetter au visage. Quel bon temps, que de liesses, que de gaieté, que de vigueur et quel appétit ! Grâce à Dieu, gaieté, appétit et vigueur me sont restés dans toute leur plénitude. O vous certains compagnons de majeure jeunesse l'aujourd'hui fantômes sans estomac, à l'œil sans flamme et dont la main tremblante soutient à peine la fourchette et le verre, vous jouissez des honneurs, de la fortune, mais que ne donneriez-vous pas pour pouvoir jouir comme moi du bonheur de la table ? Fortune, tu n'es qu'un nom, s'écria Brutus, mourant de faim après sa défaite.

PRODUCTIONS D'OCTOBRE. — Bécasses, bécassines, becfi-gues, rouges-gorges, sarcelles et outardes. — Au nombre des fruits il faut ajouter nêfles, cormes, amandes, châtaignes et marrons.

NOVEMBRE.

Voilà novembre, froid et brumeux ; la scène gastronomique a changé de lieu : hier c'était à la campagne, aujourd'hui c'est à la ville. Les acteurs sont les mêmes ; mais alors tout à fait aguerris, et bravant les indigestions, ces remords de l'estomac.

Une recrue s'est faite dans l'armée culinaire, recrue sans prétention, mais qui n'en est pas moins excellente

à l'assaut de l'appétit. Je veux parler du hareng frais à laitance, mangé à la sauce moutarde.

S'il est vrai qu'on meure beaucoup en novembre, je donnerai un conseil à mes lecteurs, c'est d'avoir à cette époque plusieurs invitations à dîner pour le même jour : si un amphitryon vient à manquer, un autre lui restera comme consolation.

PRODUCTIONS DE NOVEMBRE. — Il ne s'agit plus de production, mais de consommation.

DÉCEMBRE.

Voici venir le quart d'heure de Rabelais pour ces gourmands, la plupart célibataires, qui toute l'année dînent en ville et remboursent ces politesses en monnaie de singe. L'heure de s'exécuter a sonné ; mais combien de tact est nécessaire pour le faire avec discernement ! A qui surtout doit-on plaire, du mari, de la femme, du beau-père ou de la belle-mère ! Cherchez, Messieurs, qui tient la haute main dans la maison et qui dirige les invitations. Trois fois sur quatre je parie pour la belle-mère ; aussi gardez-vous de lui dire que vous avez l'honneur de la connaître depuis la comète de 1844, et que la queue de son chien n'est pas en trompette : il serait triste de finir l'année le ventre creux.

PRODUCTIONS. — C'est de même qu'en novembre.



Potage à la Condé.

Barbue à la béchamel.

Aloyau au vin de Madère.

Poulets rôtis à la peau de goret.

Artichauts à la barigoule.

Baba au rhum.

Potage à la Condé. — C'est une purée de haricots rouges bien euits, détendue avec du bouillon et passée au tamis de soie. Versez-la dans une soupière sur des croûtons de pain frits au beurre et servez.

Barbue à la béchamel. — Faites-la dégorger deux heures à l'eau fraîche ; égouttez-la et couvrez-la de sel blanc. — Une heure après, plongez-la dans de l'eau salée en ébullition, et laissez-la cuire durant 20 à 25 minutes, mais à petit feu de peur qu'elle ne se fende, servez avec une sauce à la béchamel.

Poulet rôti à la peau de goret. — Faites rôtir en broche un poulet. Vers la fin de sa cuisson, placez à l'extrémité d'un hâtelet un moreeau de lard enveloppé de papier, mettez le feu au papier qui, en brûlant, fondra le lard et laissez dégoutter sur le poulet. Ces gouttes brûlantes déterminent à la peau du poulet des boursouffures semblables à celles qui se produisent sur la peau du cochon de lait pendant qu'il rôtit.

Artichauts à la barigoule. — Parez et faites blanchir à l'eau les artichauts et remplissez-les d'une farce composée de champignons, échalotes et persil hachés et lard râpé, le tout assaisonné et passé au beurre. Pour les cuire, les ficeler, les mettre dans une casserole entourés de bardes de lard, les arroser d'huile et les laisser mijoter ; servir sur leur sauce réduite.

La majeure partie des recettes qui accompagnent les **366 menus**, sont empruntées à des praticiens anciens et modernes ; j'en ai autant que possible conservé la rédaction. (*Note de l'auteur.*)

2 JANVIER.

Potage à la julienne.

Anguille à la minute.

Selle de mouton garnie de rissoles.

Mauviettes rôties.

Laitues farcies.

Flan de crème meringuée.

Potage à la julienne. — Coupez en filets, d'égales quantités de carottes, de navets et de racines de céleri et passez le tout au beurre sur un feu doux, jusqu'à légère coloration ; ajoutez des poireaux coupés de même, quelques feuilles de laitue et d'oseille, un peu de cerfeuil, et un petit moreau de suere ; mouillez avec quantité suffisante de consommé ; faites bouillir doucement pendant une heure ; peu de temps avant de servir, ajoutez au potage, si la saison le permet, une euillerée à boueche de petits pois verts et autant de pointes d'asperges blanchies, et quand le tout est euit, dégraissez et versez sur des croûtons à potage.

Anguille à la minute. — Dépouillez une anguille, coupez-la par tronçons, mettez-la cuire dans de l'eau et du sel, au bout de dix ou quinze minutes, selon sa grosseur, retirez-la, dressez-la et servez-la accompagnée d'une *maître d'hôtel* chaude, acidulée de citron, et entourée de pommes de terre frites ou euites à l'eau.

Selle de mouton garnie de rissoles. — Braisez la selle de mouton et servez-la sur sa cuisson réduite, avec une garniture de rissoles, sorte de pâtisserie faite de viande euite, haebée, enveloppée dans une abaisse de pâte feuilletée repliée sur elle-même et qu'on fait frire dans du saindoux ou du beurre.

3 JANVIER.

Potage brunoise aux pâtes d'Italie.

Morue à la crème.

Côtes de bœuf braisées, garnies de petits pâtés.

Perdreaux rôtis.

Marinade de choux-fleurs.

Compote de poires.

Potage brunoise aux pâtes d'Italie. — Coupez en lames des rouges de carottes, navets, poireaux, céleri et oignons, blanchissez séparément ces légumes, puis faites-les revenir ensemble avec du beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur; mouillez d'un peu de bouillon, laissez tomber à glace, puis ajoutez la quantité de bouillon nécessaire. Au moment de servir, incorporez les pâtes d'Italie blanchies et euites à part.

Morue à la crème. — Dessalez une belle queue de morue et mettez-la cuire dans de l'eau bouillante; égouttez et déoupez-la en filets. Faites fondre en casserole une demi-livre de beurre manié de fleur de farine, poivre et muscade; lorsque le tout commencera à se lier et à prendre bonne consistance, ajoutez un demi-litre de crème douce, et du persil haché menu; tournez la sauce pendant cinq minutes, incorporez les filets de morue; laissez-les mijoter dans la sauce, et servez.

Marinade de choux-fleurs. — Mettez des choux-fleurs blanchis et en morceaux dans une sauce blanche fortement liée; laissez refroidir le tout; prenez ensuite avec une cuillère les choux-fleurs, morceaux par morceaux, en veillant à ce qu'ils soient tous bien enveloppés de sauce. Passez-les dans une pâte à frire, pour les plonger ensuite dans de la friture. Servez chaud avec persil frit.

4 JANVIER.

Potage croûte au pot.
Merlans aux fines herbes.
Poulet à la chasseur.
Filet de bœuf rôti.
Pommes de terre sautées.
Meringues à la Chantilly.

Croûtes au pot. — Mettez des croûtes de pain grillées dans un plat creux, versez dessus du bouillon avec de la graisse du pot-au-feu; faites gratiner ces croûtes sur le feu; quand le bouillon est tari et que les croûtes sont bien rissolées, mettez-les dans une soupière et versez dessus du bouillon dégraissé et passé.

Merlans aux fines herbes. — Après avoir vidé et préparé les merlans et étendu du beurre dans un plat creux allant au feu, semez sur ce beurre du persil et de la ciboule hachés; ajoutez sel fin et muscade râpée et couchez sur ce lit les merlans tête bêche. Arrosez-les de beurre fondu, mouillez avec parties égales de vin blanc et de bouillon et mettez le plat sur le feu. Lorsque vous jugerez que les poissons sont à moitié cuits, retournez-les avec précaution, et quand ils le seront tout à fait versez leur mouillement dans une casserole sans les ôter du plat, incorporez un peu de beurre manié de farine, faites cuire encore, ajoutez le jus d'un citron et une pincée de gros poivre; reversez la sauce sur les poissons, et servez-les dans le plat où ils ont cuit.

Filet de bœuf rôti. — Parez et piquez le filet, faites-le mariner pendant 12 heures dans de l'huile avec sel, poivre, persil, laurier, tranches d'oignon; embrochez-le, laissez-le cuire trois quarts d'heure, et servez-le simplement avec son jus dans lequel vous aurez exprimé du jus de citron ou ajouté un filet de vinaigre.

5 JANVIER.

Potage à la purée de carottes.
Brochet sauce au beurre d'anchois.
Noix de veau à l'oseille.
Canard sauvage rôti.
Purée de lentilles.
Soufflé vanillé.

Potage à la purée de carottes. — Émincez les parties rouges de quelques grosses carottes bien fraîches, placez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, ajoutez une pincée de sucre et faites-les revenir tout doucement à casserole couverte, en les remuant de temps en temps; mouillez avec du bouillon, ajoutez une grosse pomme de terre crue et épluchée, laissez cuire à feu doux, et quand tout est bien cuit, passez au tamis, détendez ensuite la purée avec du bouillon, faites partir, et, à première ébullition, servez avec une assiette de croûtons frits.

Brochet sauce au beurre d'anchois. — Le brochet étant habillé et vidé par les ouïes, après en avoir détaché les intestins à l'aide d'une petite incision pratiquée au ventre, faites-le cuire à l'eau de sel et servez-le sur une serviette accompagné d'une sauce au beurre d'anchois.

Canard sauvage rôti. — Troussez le canard, faites-le cuire à feu vif et servez avec un citron.

Purée de lentilles. — Faites cuire des lentilles dans de l'eau avec sel, bouquet garni, oignon piqué et carotte, et après cuisson, passez-les à la passoire.

Remettez cette purée sur le feu pour y incorporer soit beurre, soit jus de viande, et servez avec bordure de croûtons frits.

6 JANVIER.

Potage au pain.
Pièce de bœuf bouillie sauce aux tomates
Pieds de veau frits.
Lièvre rôti.
Écrevisses à la bordelaise.
Gâteau des Rois.

Potage au pain. — Un instant avant de servir, mettez dans la soupière des erôutes de pain et versez dessus assez de bouillon bien dégraissé et passé au tamis, pour que le pain s'imbibe et se gonfle ; au dernier moment ajoutez ce qu'il faudra de bouillon pour que le potage ne soit pas trop compacte, et servez-le bien chaud. On ne doit jamais faire bouillir le pain dans le bouillon : c'est un fort mauvais procédé. Avec le potage au pain, on sert sur une assiette les légumes et racines qui ont été cuits dans le pot-au-feu, et aussi parfois du fromage de Gruyère ou du parmesan râpé.

Noix de veau à l'oseille. — Elle se prépare comme la noix de veau à la bourgeoise (*Voir la recette*) et se sert sur une purée d'oseille. (*Voir idem.*)

Sauce aux tomates. — Coupez en deux des tomates bien mûres, mettez-les dans une casserole avec quelques émincés de jambon maigre, du thym, du laurier, de la mignonnette ; laissez mijoter pendant une demi-heure ; ajoutez deux grandes cuillerées de bouillon ; faites bouillir jusqu'à consistance convenable et passez à travers une étamine fine. On peut y ajouter, au moment du service, un peu de glace de viande ou du beurre.

7 JANVIER.

Potage au macaroni avec parmesan

Poularde à la Montmorency

Bar grillé sauce tartare.

Gigot rôti.

Purée de marrons.

Omelette soufflée.

Potage au macaroni. — Faites blanchir du macaroni dans de l'eau salée, puis mettez-le à cuire dans du bouillon; vous le retirez, le placez dans la soupière où vous versez le bouillon nécessaire; servez en même temps du gruyère et du parmesan râpés.

Poularde à la Montmorency. — Habillez une belle poularde, piquez-en le dessus; remplissez-la d'une farce faite de foies gras, d'œufs, de lard, etc.; cousez l'ouverture; faites cuire la volaille comme un friandeau et glacez-la de même.

Perdreux rôtis. — Après avoir été épluchés, vidés, flambés, troussés, bridés et bardés, les perdreaux doivent être mis pendant un quart d'heure devant un feu vif, et saupoudrés de sel cinq minutes avant de les sortir de la broche. On les sert avec leur jus.

Écrevisses à la bordelaise. — Les écrevisses étant cuites au court-bouillon (Voir la recette), passez au beurre carottes et oignons coupés en petits dés; laissez tomber à glace, mouillez avec vin blanc et un peu de la cuisson passée au tamis; laissez réduire; assaisonnez fortement de persil et de poivre de Cayenne; réchauffez dans cet appareil les écrevisses, et pour servir, versez le tout dans une casserole à légumes.

8 JANVIER.

Potage à la parisienne.

Carpes frites

Poitrines de mouton à la sauce piquante.

Dinde rôtie.

Céleri au jus.

Tartelettes aux poires.

Potage à la parisienne. — Coupez des poireaux en filets de 3 centimètres de longueur ; passez-les au beurre ; quand ils sont suffisamment roux, versez dessus du bouillon et ajoutez des pommes de terre coupées en lames ; laissez bien cuire et versez sur du pain coupé.

Carpe frite. — Videz une carpe, écaillez-la et fendez-la en deux par le dos ; mettez à part la laitance ou les œufs ; faites-la mariner quelques instants avec du vinaigre, thym, laurier, persil, muscade, sel et poivre ; puis farinez-la et faites-la frire ; lorsqu'elle sera à moitié cuite, jetez dans la friture la laitance ou les œufs farinés aussi ; tâchez que le tout soit ferme et de belle couleur ; servez la carpe saupoudrée de sel fin, la laitance dessus, et entourez le tout de persil frit.

Poitrines de mouton à la sauce piquante. — Parez deux poitrines de mouton, filetez-les et mettez-les cuire dans la marmite ou dans une bonne braise ; quand elles sont assez cuites, ôtez-en les os et la peau ; parez-les de nouveau ; assaisonnez-les de sel et de poivre ; panez, faites griller et servez avec une sauce piquante.

Céleri au jus. — Le blanchir, le faire cuire dans du bouillon, puis avoir un roux mouillé avec la cuisson, y faire mijoter le céleri et servir : quelques lames de truffes sont au mieux dans le céleri au jus.

9 JANVIER.

Potage Colbert.
Anguille à la Suffren.
Poulet à l'estragon.
Quartier de chevreuil rôti.
Épinards au jus.
Bavaroise au chocolat.

Potage Colbert. — Faites blanchir à fond dans de l'eau salée le cœur de quatre ou cinq têtes de chieorée, désséchez-les ensuite au beurre ; mouillez avec du fond à potage et liez avec de la crème et des jaunes d'œufs ; au moment de servir, ajoutez des œufs pochés.

Anguille à la Suffren. — Après avoir été dépouillée et piquée avec des filets d'anchois et de corniebons, placez l'anguille en cercle dans un sautoir, mouillez-la d'une marinade euite et recouvrez-la avec le four de campagne ; dès que l'anguille est euite, vous la dressez sur un plat en la masquant d'une sauce tomates rehaussée avec du poivre de Cayenne. (*Voyez sauce tomates.*)

Poulet à l'estragon. — Hachez menu des feuilles d'estragon ; après les avoir fait bouillir, prenez-en le tiers pour le mélanger à une farce faite du foie du poulet haché, de lard râpé, sel et poivre ; fareissez-en le poulet, bridez-le, bardez-le ; enveloppez-le de papier beurré et mettez-le à la broche. Placez ensuite dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, faites-le fondre et ajoutez-y les deux autres tiers de l'estragon haché, un peu de jus ou de consommé, un filet de vinaigre, sel et poivre. Le poulet étant euit aux deux tiers, débroschez-le, faites-le mijoter dans la sauce qu'au moment de servir vous liez avec des jaunes d'œufs.

10 JANVIER.

—
MENU EN MAIGRE.

Riz au lait d'amandes.
Carpe au bleu.
Oufs pochés à l'estragon.
Eperlans frits.
Macaroni au gratin.
Beignets aux confitures.

Riz au lait d'amandes. — Dans 2 litres de lait que vous aurez fait bouillir, mettez 300 grammes de riz blanchi et à moitié cuit, pour qu'il termine sa cuisson tout doucement; assaisonnez avec un peu de sel et de sucre; puis, au moment de servir, mélangez au potage un quart de litre de lait d'amandes et versez de suite.

Carpe au bleu. — Préparez une carpe en lui faisant le moins possible d'ouvertures, et ficelez-lui la tête. Mettez-la dans une poissonnière; faites bouillir du vinaigre et versez-le brûlant dessus; mouillez ensuite la carpe avec du vin rouge; ajoutez trois gros oignons coupés en tranches, deux carottes, persil, sauge, eiboule, thym, laurier, clous de girofle, et mettez la poissonnière sur le feu; laissez mijoter environ une heure; retirez du feu; laissez refroidir dans la cuisson et servez la carpe sur une serviette.

Oufs pochés. — Mettez de l'eau dans une casserole avec du sel et un peu de vinaigre; quand l'eau bout, modérez le feu pour que l'ébullition diminue un peu d'intensité; ayez des œufs très-frais, cassez-les au-dessus de la casserole et laissez-les tomber avec précaution dans l'eau bouillante; quand ils sont cuits, égouttez-les pour les servir dans une sauce blanche.

11 JANVIER.

—

Potage aux petits oignons.
Maquereaux grillés à la maître d'hôtel.
Quartiers d'oie à la lyonnaise.
Filet de bœuf rôti.
Choux-fleurs au gratin.
Abricots au riz, chauds.

—

Potage aux petits oignons. — Épluchez avec soin des petits oignons ; faites-les blanchir, puis sauter dans du beurre avec un peu de sucre ; quand ils ont pris une jolie couleur, versez du bouillon dessus, achevez la cuisson, mettez un peu de poivre, dégraissez et versez sur des croûtons frits.

Maquereaux grillés à la maître d'hôtel. — Après les avoir vidés, parés, nettoyés et fendus en longueur du côté du dos, mettez les maquereaux sur un plat et faites-les mariner une demi-heure environ avec de l'huile, du sel fin et quelques branches de persil ; mettez-les ensuite sur le gril ; quand ils sont bien cuits, dressez-les, et, avec une cuillère de bois, introduisez-leur dans le dos une maître d'hôtel froide forcée de jus de citron ; servez chaud. (*Voyez sauce à la maître d'hôtel.*)

Bar grillé sauce tartare. — Après avoir été grillé sur le gril, le bar est servi sur une sauce tartare. (*Voir sauce tartare.*)

Quartiers d'oie à la lyonnaise. — Faites-les frire dans de la graisse d'oie ; faites frire également six gros oignons coupés en anneaux dans cette même graisse ; quand ils seront de belle couleur, égouttez-les, dressez les membres, les oignons dessus, et masquez le tout d'une sauce poivrée.

12 JANVIER.

—

Potage à la Faubonne.
Matelote de carpe et d'anguille.
Selle de mouton à l'anglaise.
Chapon rôti, au cresson.
Macaroni à l'italienne.
Pommes à la Bourdaloue.

—

Potage à la Faubonne. — Coupez en lames des laitues, de l'oseille et du céleri, passez-les au beurre avec des petits oignons blanchis ; mouillez avec du consommé ; faites partir, et, après cuisson, additionnez de la purée de pois et servez.

Matelote. — Ayez carpe, anguille, barbillon et quelques écrevisses ; coupez le poisson tout vivant par tronçons, faites un petit roux avec beurre et farine, dans une casserole ou un petit chaudron que vous placerez sur un feu vif ; jetez-y le poisson avec des oignons blanchis et cuits à moitié, des champignons en dés, bouquet garni, sel, poivre, etc. ; mouillez de bon bouillon et de vin rouge et faites partir à grand feu ; après quelques bouillons retirez du feu ; laissez mijoter sur de la cendre rouge et servez sur des croûtes frites ou grillées.

Selle de mouton à l'anglaise. — Après avoir laissé mortifier une selle de mouton ; embrochez-la, emballée dans du papier beurré et mettez-la au feu ; quelques minutes avant de la servir, enlevez le papier pour que le rôti prenne couleur ; puis débroschez et servez sur un jus corsé. On présente en même temps une purée de navets cuits au blanc et une sauce au beurre, les navets dans un plat à légumes et la sauce dans une saucière.

Chapon rôti au cresson. — (Voir poulet rôti.)

13 JANVIER.

Potage paysanne.

Barbue sauce diplomate.

Çivet de lièvre.

Cailles ou merles de Corse rôtis.

Artichauts à la barigoule.

Beignets de pommes chauds.

Potage paysanne. — Emincez choux, carottes, oignons et céleri; mettez-les dans une casserole avec beurre et sel; placez sur le feu, et, lorsque les légumes sont blonds, mouillez-les avec du bouillon: laissez cuire à petit feu pendant trois heures, puis ajoutez de l'eau de cuisson de haricots ou de lentilles, en quantité suffisante pour le nombre de personnes à servir; laissez mijoter encore pendant une demi-heure, puis ajoutez de l'oseille et de la laitue émincées; laissez bouillir. Pour servir, mettez dans la soupière des croûtes de pain et versez.

Barbue sauce diplomate. — Après avoir été lavée, grattée, vidée et ébarbée, placez la barbue dans une turbotière avec un bouquet de persil assaisonné, un oignon coupé en ronds, sel, poivre, une bouteille de vin blanc et 3 décilitres d'eau; couvrez le poisson avec un papier beurré, et placez la turbotière sur un fourneau où vous laissez cuire à petit feu; servez avec une sauce composée d'une béchamel à la crème, mêlée à un coulis d'écrevisses.

Dinde rôtie. — Flambez et videz la dinde par la poche, troussez-la, bardez-la, puis mettez-la en broche enveloppée de fort papier beurré; la cuisson presque achevée, déballez-la pour lui laisser prendre couleur, et servez avec son jus de cuisson dans une saucière.

14 JANVIER.

Potage au tapioca.

Pièce de bœuf bouillie garnie d'oignons glacés.

Mauviettes en salmis.

Gigot rôti.

Salade de légumes.

Pouding.

Potage au tapioca. — Faites partir du bouillon en ébullition, et ajoutez du tapioca à raison de quatre cuillerées par litre ; éumez et servez.

Oignons glacés. — Choisissez des oignons blancs de même grosseur et épluchez-les avec soin ; beurrez le fond d'une casserole à sauter, mettez-y les oignons les uns à côté des autres et ajoutez un peu d'eau, du sel et du poivre noir, du sucre en poudre et encore un peu de beurre ; couvrez les oignons d'un rond de papier beurré, mettez la casserole sur un feu assez ardent d'abord, que vous modérerez ensuite lorsque vous verrez le mouillement réduit de moitié ; laissez s'achever la cuisson jusqu'à ce que le mouillement soit tombé à glace ; dressez les oignons sur un plat, allongez au besoin le fond avec un peu d'espagnole légère, dégraissez, passez et versez sur les oignons.

Mauviettes en salmis. — Sauter des mauviettes troussées et épluchées dans du beurre, en ajoutant un peu de sel ; lorsqu'elles sont de belle couleur, joignez-y du vin blanc, du bouillon, des champignons, des échalotes et du persil, le tout bien haché ; faites jeter quelques bouillons et servez avec une garniture de croûtons frits.

15 JANVIER.

Potage aux œufs pochés.

Barbue à la Sainte-Menchould.

Côtelettes de mouton aux oignons.

Caneton rôti.

Gratin de pommes de terre.

Meringues à la Chantilly vanillées.

Barbue à la Sainte-Menchould. — Faites ehauffer dans une béehamel épaisse des moreeaux de barbue de desserte ; dressez le tout en dôme sur un plat allant au feu, unissez-en bien le dessus avec la lame d'un eouteau ; saupoudrez-les de mie de pain et de parmesan râpé ; faites-leur prendre une belle couleur sous un four de eampagne et servez.

Côtelettes de mouton aux oignons. — Parez et aplatissez légèrement des côtelettes de mouton ; lardez-les avec moitié lard et moitié jambon ; mettez les parures dans une easserole, avec trois ou quatre oignons et deux carottes, un bouquet de persil et des eiboules ; posez les côtelettes dessus et mouillez avec du consommé, de manière qu'elles trempent ; eouvrez-les de bardes de lard et placez sur le tout un papier beurré ; aussitôt qu'il y a ébullition, eouvrez la easserole, mettez du feu sur le couverele ; lorsque la cuisson est achevée, faites égoutter les côtelettes et parez-les de nouveau ; passez au tamis le mouillement, faites-le réduire jusqu'à consistanee de glace, puis remettez les côtelettes dans cette glace ; quand elles sont bien glacées des deux côtés, dressez-les en couronne et versez dans le creux une purée d'oignons au blanc ; puis entourez-les toutes d'un eordon de petits oignons blanchis et cuits dans du consommé.

46 JANVIER.

Potage brunoise au riz.

Merlans frits.

Bœuf à la mode.

Bécasses rôties.

Petits pois à la française (conserves).

Pains de la Mecque au citron.

Potage brunoise au riz. — Coupez en dés du rouge de carottes, des navets, du céleri, des choux-raves et des blancs de poireaux ; faites revenir et cuire le tout dans du bouillon, et, au moment de servir, ajoutez le bouillon nécessaire et additionnez quelques cuillerées de riz cuit dans du bouillon.

Merlans frits. — Ecaillez, lavez et videz les merlans en réservant le foie ; coupez les nageoires et le bout de la queue ; faites-leur des incisions obliques de chaque côté ; saupoudrez-les de farine et jetez-les dans de la friture bien chaude ; quand ils sont frits et de belle couleur, retirez-les, faites-les égoutter sur une serviette chaude, semez dessus un peu de sel fin et servez-les sur une serviette. On peut les orner d'une garniture de persil frit.

Bécasses rôties. — Hachez les intestins que vous aurez retirés des bécasses en les vidant par le dos ; ajoutez lard râpé, moitié à peu près du volume des intestins, sel, gros poivre, ciboules et échalotes hachées ; farcissez avec cette pâte les bécasses, que vous avez soin de recoudre ; bardez-les et mettez-les à la broche ; faites rôtir à feu vif et servez sur une rôtie.

On peut se dispenser de farcir les bécasses pour les rôtir, il suffit de les envelopper de lard.

17 JANVIER.

Potage aux nouilles.

Rougets en caisse.

Noix de veau à la bourgeoise.

Lièvre rôti.

Artichauts frits.

Baba au rhum.

Potage aux nouilles. — Prenez un demi-litre de farine, trois jaunes d'œufs, deux œufs entiers; ajoutez sel, gros poivre, un peu de muscade et du bouillon en quantité suffisante pour faire du tout une espèce de pâte assez liquide pour passer à travers les trous d'une écumoire; quand le bouillon bout, versez cette pâte dans le bouillon à travers une passoire; maintenez le feu ardent pour que l'ébullition ne soit pas interrompue ou ralentie par l'introduction de la pâte, qui alors se dissoudrait comme de la bouillie; quand les nouilles sont ainsi formées, additionnez la quantité de bouillon nécessaire et servez.

Noix de veau à la bourgeoise. — Beurrez une casserole, foncez-la de lard et de parures de veau; placez-y une noix piquée de lard avec un verre de bon consommé, un bouquet de persil et de ciboules, quelques oignons et quelques carottes; placez le tout sur un rond de papier beurré; faites partir, puis couvrez et mettez feu dessus, feu dessous; laissez cuire; quand la noix est cuite, égouttez-la et glacez-la: passez le fond de cuisson, faites-le réduire, et, quand il est tombé à glace, ajoutez-y deux cuillerées à dégraisser d'espagnole, ou, à défaut de cette sauce, un petit roux mouillé avec du vin blanc et autant de bon bouillon; détachez bien la sauce de la casserole, dégraissez-la, liez-la avec du beurre et versez sur la noix.

18 JANVIER.

—

Potage à la Crécy.
Carpe à la Chambord.
Selle de mouton braisée.
Faisan bardé rôti.
Haricots verts à la maître d'hôtel (conserves).
Tartelettes aux pommes.

—

Potage à la Crécy. — Coupez en morceaux une petite dose de carottes, navets, céleri et oignons ; faites blanchir dans de l'eau en ébullition, égouttez et posez sur un feu modéré, avec un moreeau de beurre, quelques tranches minees de jambon et un peu de sucre ; mouillez avec du bouillon ; quand tout est cuit, pilez les légumes, passez-les au tamis en aidant à cette opération avec le même bouillon qui a servi à leur cuisson ; remettez cette purée au feu et faites-la mijoter pendant deux heures ; au bout de ce temps, dégraissez, versez sur des croûtons frits dans le beurre et servez de suite.

Carpe à la Chambord. — Videz, écaillez et enlevez la peau à une mère carpe, piquez-la d'un côté de fins lardons ; farcissez-la d'un bachelis de quenelles, fieelez la tête et mettez-la cuire dans un court-bouillon de vin blanc largement assaisonné ; quand elle est cuite, retirez-la de la poissonnière et faites-lui prendre couleur du côté de la piqûre, soit au four ou sous un couvercle garni de charbons ardents ; pour la servir, dressez-la sur un plat et entourez-la d'une garniture de grosses quenelles, de ris de veau piqués, de belles écrevisses, de croûtons glacés, de fonds d'artichauts, et servez avec une sauce faite avec la cuisson de la carpe et de l'espagnole.

19 JANVIER.

Potage aux poireaux.

Poularde au riz.

Civet de chevreuil.

Brochet au bleu.

Choux de Bruxelles sautés au beurre.

Œufs aux pistaches.

Potage aux poireaux. — Passez au beurre des poireaux ; quand ils sont roux, versez dessus du bouillon, laissez bouillir une demi-heure et versez sur du pain.

Poularde au riz. — Après avoir vidé, flambé et troussé la poularde les pattes en dedans, bridez-la, bardéz-la et faites-la cuire en demie braise (*Voir braise*). Faites blanchir environ 375 grammes de beau riz ; égouttez-le et mettez-le dans une casserole avec une partie de la cuisson de la poularde. Quand tout est cuit, dressez la poularde sur un plat ; dégraissez le riz, ajoutez-y un morceau de beurre, un peu de sel, du gros poivre, et masquez-en la volaille.

Civet de chevreuil. — Coupez en morceaux la poitrine et le collet d'un chevreuil ; passez-les au lard fondu, mélangez un peu de farine et mouillez avec bouillon, vin blanc ou rouge, laurier, citron, bouquet de persil, thym, épices ; faites mijoter deux heures, retirez et servez.

Pommes de terre au gratin. — Les pommes de terre étant préparées en purée (*Voir la recette*.) mettez les dans un plat à gratin, saupoudrez-les de chapelure ; arrosez-les de beurre fondu, et mettez-les gratiner au four, ou sous un four de campagne.

20 JANVIER.

MENU EN MAIGRE.

*Potage aux herbes.**Rouget en caisse.**Brochet au bleu.**Croquettes de pommes de terre**Cardons au gratin à l'italienne.**Croquenbouche aux fruits glacés.*

Potage aux herbes. — Mettez dans une casserole un morceau de beurre; ajoutez oseille, poirée, cerfeuil, laitue, etc.; quand le tout est fondu et euit, versez dessus de l'eau en quantité suffisante; salez; faites jeter quelques bouillons et liez avec des jaunes d'œufs et de la crème.

Rougets en caisse. — Videz les rougets par les ouïes, séparez avec soin les foies des intestins et réintégrez-les dans les corps des rougets, avec un peu de beurre manié de sel, poivre et persil haché fin; faites une caisse en papier, huilez-la bien et disposez dedans les rougets tête bêche; arrosez-les d'huile d'olive fine, et saupoudrez-les de persil haché, sel, poivre et d'une pointe d'ail. Placez la caisse sur le grill au-dessus de cendres rouges et disposez en dessus un couvercle garni de feu; on évite par là d'avoir à retourner les rougets. Au moment de servir, exprimez dessus un jus de citron. Il en est qui ne vident pas les rougets de la Méditerranée.

Brochet au bleu. — Videz, ébarbez et ficchez la tête du brochet et, la veille du jour où il devra être mangé, faites-le cuire doucement dans un court-bouillon au vin rouge; laissez-le dans sa cuisson; au moment de servir égouttez-le bien, placez-le sur un plat avec un cordon de persil, et servez avec un huilier.

24 JANVIER.

Potage à la française.
Bœuf garni de petits pâtés.
Ris de veau à l'espagnole.
Perdreaux rôtis.
Salade de homard.
Charlotte de poires.

Potage à la française. — Prenez du bouillon légèrement dégraissé et versez-le bouillant dans la soupière, où vous mettrez également les plus beaux légumes de la marmite divisés en petites parties, et une cuillerée de cerfeuil haché. Servez en même temps une assiette de croûtes de pain grillées.

Ris de veau à l'espagnole. — Mettez à dégorger les ris de veau, puis à blanchir et à rafraîchir ; piquez-les ; foncez une casserole de quelques débris de veau, d'oignons et de carottes, et placez autour des tranches de lard ; mettez sur ce fond les ris de veau, sans les presser ; mouillez-les avec du consommé, couvrez-les de papier beurré, et faites-les cuire. La cuisson achevée, passez le fond dans une casserole, et faites réduire jusqu'à consistance de glace ; alors remettez les ris de veau et laissez réduire : quand la glace est à son point, dressez sur un plat ; détachez la glace de la casserole avec un roux mouillé de bouillon bien réduit, versez cette sauce sur les ris de veau et servez.

Sauce hollandaise. — Mettez dans un bol 425 grammes de beurre bien frais, trois jaunes d'œufs frais, du sel blanc et une cuillerée de vinaigre, faites chauffer au bain-marie jusqu'à consistance épaisse. Au moment de servir additionnez le jus d'un citron.

22 JANVIER.

Potage aux pâtes d'Italie.

Maquereaux bouillis à l'eau de sel.

Côtes de bœuf braisées à la purée de tomates.

Poulet rôti.

Céleri-rave à la sauce au beurre.

Baba au rhum.

Potage aux pâtes d'Italie. — Faites blanchir 200 grammes de pâtes d'Italie, en donnant la préférence à celles qui ont la forme de la graine de melon ; il suffit de dix minutes d'ébullition ; mettez-les à rafraîchir, puis à égoutter sur un tamis : jetez-les ensuite dans du bouillon et laissez bouillir pendant cinq minutes ; assurez-vous du bon goût et servez avec du parmesan râpé.

Bœuf (côtes de) braisées à la purée de tomates. — Ficelez la pièce et mettez-la dans une braisière, avec une demi-bouteille de vin blanc, un peu d'eau-de-vie, 4 litre de bouillon, 400 grammes d'oignons, dont un piqué de trois clous de girofle, même quantité de carottes, un bouquet composé de laurier, thym et persil, sel et gros poivre ; faire bouillir et écumer et cuire ensuite soit au four, soit feu dessus et dessous, en ayant le soin de l'arrêter toutes les demi-heures. La pièce de bœuf étant cuite, passez le fond de casserole, dégraissez-le et faites-le réduire à 2 décilites que vous mélangez à de la purée de tomates ; mettez sur le feu pendant dix minutes, puis servez les côtes de bœuf sur un plat et la purée dans une saucière.

Céleri-rave à la sauce au beurre. — Cuits à l'eau salée, et légèrement passés au beurre, ils sont servis avec du beurre fondu, sel, poivre et persil haché.

23 JANVIER.

Potage à la purée de pois.
Barbeau au court-bouillon.
Haricot de mouton.
Grives rôties.
Artichauts à l'italienne.
Omelette aux confitures.

Potage à la purée de pois. — Faites cuire des pois dans du bouillon avec une carotte et deux oignons ; les pois cuits, passez-les, puis ajoutez une quantité suffisante de bouillon ; faites bouillir pendant vingt minutes et versez dans la soupière sur des croûtons frits.

Barbeau au court-bouillon. — Si le barbeau est de grande taille, contentez-vous de le vider, vous réservant de l'écailler après sa cuisson ; arrosez-le de vinaigre bouillant et saupoudrez-le de sel et de poivre ; puis faites bouillir sur un feu vif, dans une poissonnière, du vin assaisonné de clous de girofle, laurier, oignons blancs, écorce de citron, bouquet, sel, poivre ; quand le court-bouillon entre en ébullition, plongez le barbeau dedans et laissez-le cuire ; vous l'écaillez après et vous le servez bien égoutté, sur une serviette, dans un plat garni de éresson, en l'accompagnant d'une sauce à votre volonté.

Haricot de mouton. — Prenez un carré de poitrine de mouton coupé par morceaux ; faites-les revenir au beurre jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur, retirez-les, faites un roux, remettez la viande et mouillez de bouillon, puis ajoutez quelques pommes de terre, un bouquet garni de thym, laurier, ail et persil, sel, poivre, moutarde ; laissez cuire à petit feu, dégraissez et servez.

24 JANVIER.

Potage bisque d'écrevisses.

Tête de veau nature.

Marinade de volaille.

Cuissot de sanglier rôti.

Pommes sautées.

Bavarois au thé.

Veau (Tête de) nature. — Désossez la tête de veau, retirez la cervelle, ôtez la pellicule rouge qui l'enveloppe, faites-la dégorger pendant une heure, eusez cette cervelle à part dans de l'eau acidulée, et laissez-la dans sa cuisson.

Faites blanchir la tête de veau, enlevez la langue, retirez-en le cornet, et mettez-la à rafraîchir; puis divisez la tête en quatre morceaux que vous placez dans une casserole assez grande pour qu'ils ne la remplissent qu'aux deux tiers; mettez alors dans une autre casserole 50 grammes de thym et 25 grammes de laurier, réunis en un bouquet, 400 grammes d'oignons et 25 grammes de carottes, coupés en rouelles, 60 grammes de farine, 4 litres d'eau, sel, gros poivre et 2 décilitres de vinaigre; placez sur le feu; quand cette cuisson bout, jetez-la dans la casserole où sont les morceaux de tête, et placez sur le feu, ajoutez la langue et faites partir.

Après deux heures et demie de cuisson, dressez les deux morceaux à oreilles à chaque extrémité d'un plat ovale, les deux autres sur les côtés, la langue fendue en long sur le milieu et la cervelle bien égouttée par-dessus; ornez la cervelle et les coins de persil; et servez.

Cette façon de cuire et de présenter la tête de veau au naturel me paraît de beaucoup préférable à toute autre.

25 JANVIER.

—

Potage au riz.
Rosbif garni de rissoles.
Filets de merlan à la Conti.
Dinde rôtie.
Épinards au jus.
Flan de poires.

—

Potage au riz. — Lavez-le riz, à plusieurs eaux, faites-le blanchir pendant quelques minutes ; rafraîchissez-le, égouttez-le, mettez-le dans le bouillon en ébullition, et laissez mijoter sur l'angle du fourneau.

Rissoles. — C'est un composé de viandes cuites hachées, épieées et enveloppées dans de la pâte repliée sur elle-même qu'on fait frire dans du saindoux ou du beurre.

Filets de merlans à la Conti. — Levez les filets de quelques beaux merlans ; après les avoir parés faites de chacun quatre morceaux et placez-les dans une casserole à sauter, assaisonnés de sel et de gros poivre, versez dessus du beurre fondu et le jus de deux citrons et placez sur le feu. Quand les filets sont cuits des deux côtés, égouttez-les sur un linge et mettez dans la casserole des lames de truffes ; faites réduire la sauce, puis liez-la avec un morceau de beurre. Dressez, sautez et servez, sur une garniture de croûtons frits.

Choux de Bruxelles sautés au beurre. — Épluchez, lavez et égouttez avec soin, les choux de Bruxelles seront euits à grande eau bouillante et salée ; laissez-les égoutter parfaitement, sautez-les au beurre dans la poêle à frire, puis saupoudrez-les de sel et de persil haché.

26 JANVIER.

Potage en fausse tortue.

Eperlans au gratin.

Langue de bœuf braisée sauce tomate.

Gigot de chevreuil rôti.

Purée de haricots à la crème.

Beignets de pommes.

Potage en fausse tortue à la française. — Prenez deux kilos de chair de mouton avec des têtes et des débris de turbot ou de saumon, des merlans, carpes, etc.; faites suer le tout dans une casserole avec beurre, bouquet garni, aromates; faites revenir, puis mouillez avec de l'eau, laissez cuire jusqu'à ce que la chair du mouton se détache des os; passez alors le bouillon à la serviette, clarifiez-le avec des blancs d'œufs, puis faites-le réduire jusqu'à ce qu'il soit assez corsé pour pouvoir supporter, sans être trop détendu, une demi-bouteille de vin de Madère; incorporez alors le quart d'une tête de veau cuite de la veille dans un blanc, et coupée par petits morceaux, assaisonnez de poivre de Cayenne et servez.

Eperlans au gratin. — Ils se préparent comme les soles au gratin.

Langue de bœuf braisée. — Après l'avoir fait dégorger, blanchir et rafraîchir, parez-la et piquez-la avec des lardons assaisonnés; faites-la ensuite cuire à petit feu dans une casserole pendant quatre ou cinq heures, avec une garniture de bardes de lard, de tranches de veau ou de bœuf, quelques carottes et oignons, thym, laurier et clous de girofle. Au moment de la servir, parez la langue, dépouillez-la et fendez-la par le milieu dans sa longueur, de manière à lui donner sur le plat la forme d'un cœur; accompagnez-la d'une sauce tomate.

27 JANVIER.

—

Potage croûte au pot.
Bœuf bouilli garni de choux.
Ris de veau à la Toulouse.
Canards rôtis.
Lentilles en purée.
Meringues à la Chantilly.

—

Potage croûte au pot. — Il se prépare comme celui à la française; on y ajoute des *croûtes à potage*, qui sont des croûtes de pain grillées de belle couleur, mises dans une casserole bien étamée, et sur laquelle on verse du bouillon non dégraissé; on e chauffe jusqu'à ce que, le bouillon étant épuisé, les croûtes se gratinent; on les retire alors pour s'en servir au besoin.

Bœuf garni de choux. — C'est un morceau de pointe de culotte de bœuf euite en pot-au-feu, et servie entourée de quartiers de ehoux séparés par des morceaux de petit lard surmontés de petites saucisses, euits ensemble.

Ris de veau à la poulette. — Les ris blanchis, rafraîchis et égouttés, placez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de beurre; saupoudrez de farine, remuez; mouillez avec un peu d'eau; ajoutez sel et poivre, un bouquet de persil; laissez euire doucement, et, au moment de servir, ajoutez des petits oignons et des champignons que vous aurez fait euire à part et liez la sauce avec des jaunes d'œufs et le jus d'un citron et servez.

Choux-fleurs sauce au beurre. — Après les avoir euits comme les *Choux-fleurs au gratin*, servez-les euids masqués d'une sauce au beurre.

28 JANVIER.

—

Potage aux lazagnes.
Filets de soles à la Orly.
Poulet sauté.
Rosbif rôti.
Laitues au jus.
Croûtes à la normande (chaudes).

.

—

Potage aux lazagnes. — Il se prépare comme le potage aux autres pâtes d'Italie.

Les lazagnes sont un excellent potage farineux, surtout au maigre, et, de toutes les pâtes d'Italie, c'est, après le macaroni et le vermicelle, celle qui s'allie le mieux avec le fromage.

Soles (filets de) à la Orly. — Levez les filets des soles et faites-les mariner dans du jus de citron avec du sel et du gros poivre. Mettez les débris des soles à bouillir dans du vin blanc assaisonné, laissez réduire, passez. Au moment de servir, farinez et faites frire les filets; égouttez-les; dressez-les en rocher et servez avec la sauce.

Choux-fleurs au gratin. — Epluchez les choux-fleurs par moreaux et jetez-les dans de l'eau froide acidulée de vinaigre; faites-les blanchir à l'eau bouillante pendant deux ou trois minutes; rafraîchissez-les, puis mettez-les à cuire dans de l'eau salée en ébullition et retirez-les encore un peu fermes. Faites une sauce blanche à laquelle vous ajoutez Gruyère et Parmesan râpés. Placez une partie des choux-fleurs dans un plat à gratin, et couvrez-les de sauce; mettez dessus le restant des choux-fleurs, et couvrez du reste de la sauce, saupoudrez de fromage et de chapelure, arrosez de beurre fondu, et mettez au four ou sous un four de campagne.

29 JANVIER.

Potage de consommé aux quenelles.

Trites à la Saint-Florentin.

Selle de mouton à l'anglaise.

Chapon rôti.

Petits pois au beurre (conserves).

Beignets soufflés.

Potage de consommé aux quenelles. — Pochez des quenelles dans du bouillon (*Voir Quenelles*); égouttez-les, placez-les dans une soupière et versez dessus la quantité nécessaire de consommé.

Trites à la Saint-Florentin. — Il faut de belles truites; après les avoir vidées, par les ouïes et les avoir farcies avec du beurre manié de fines herbes, sel et poivre; faites-les cuire dans une poissonnière, avec de bon vin blanc en quantité suffisante pour qu'il dépasse de 3 centimètres le poisson; ajoutez une croûte de pain, des oignons, un bouquet, clous de girofle, muscade, sel et poivre; faites cuire à feu clair afin que le vin s'enflamme et lorsque la flamme commence à diminuer, ajoutez du beurre manié de farine. Pour servir dressez le poisson sur un plat et masquez-le de la cuisson passée au tamis.

Selle de mouton à l'anglaise. — Laissez mortifier la selle de mouton; avant de l'embrocher; emballez-la dans du papier beurré et mettez-la au feu; quelques minutes avant de la sortir, enlevez le papier pour qu'elle prenne couleur; puis débroschée, servez-la sur un jus corsé ou une demi-glace; on présente en même temps une purée de navets cuits au blanc et une sauce au beurre, les navets dans une casserole et la sauce dans une saucière.

30 JANVIER.

—
MENU EN MAIGRE.
—*Potage à la purée de navets**Bouchées aux huîtres.**Morue à la béchamel.**Carpes frites.**Salade de légumes.**Gâteau de riz.*
—

Potage à la purée de navets. — Après avoir gratté et lavé 500 grammes de navets, mettez-les dans une casserole avec 2 litres d'eau, 4 hecto de beurre et 200 grammes de riz bien lavé; faites-les cuire à feu doux, en veillant à ce que les navets ne s'attachent point au fond de la casserole; lorsqu'ils sont cuits, passez-les à l'étamine et remettez cette purée sur le feu, en la mouillant avec du lait si elle est trop épaisse; tournez la purée avec une cuillère de bois, et, au moment de servir, ajoutez 400 grammes de beurre fin et 3 décilitres de crème double. Ce potage se garnit avec des petits croûtons, ou du riz que l'on a fait crever à part.

Bouchées aux huîtres. — Coupez au coupe-pâte des ronds de 5 c. seulement dans du feuilletage à six tours; dorez, puis tracez sur chaque rond, avec un emporte-pièce plus petit et en pénétrant au tiers de l'épaisseur de la pâte, ce qui doit former le couvercle du petit vol-au-vent.

Cuire à four ardent, et dès que les bouchées sont cuites, enlevez au couteau les petits couvercles.

Ayez alors une garniture faite d'huîtres et de champignons mélangés à une allemande maigre, remplissez-en chaque bouchée et servez vivement cet hors-d'œuvre chaud.

31 JANVIER.

—

Potage purée aux croûtons.
Gigot de mouton bouilli sauce aux câpres.
Goujons frits.
Oie rôtie.
Champignons farcis.
Gelée au kirsch.

—

Potage purée aux croûtons. — C'est une purée de pois secs dans laquelle on met des petits croûtons coupés en dés et passés au beurre.

Gigot de mouton bouilli sauce aux câpres. — Mettez le gigot dans une braisière ou dans un pot au feu. Quand il a écumé, assaisonnez-le de carottes, oignons, bouquet de persil, ciboules, girofle, laurier et gousse d'ail; laissez cuire deux heures, puis égouttez-le et servez avec une sauce blanche aux câpres.

Sauce blanche. — Pétrissez une cuillerée à bouche de farine avec un peu de beurre; ajoutez un demi-verre d'eau, le jus de la moitié d'un citron ou un filet de vinaigre, du sel, du poivre et de la muscade râpée; mettez sur un feu vif et remuez avec une cuillère; quand cette sauce a jeté quelques bouillons, retirez-la du feu; faites fondre avec un bon morceau de beurre et ajoutez des câpres au moment de servir.

Oie rôtie farcie de marrons. — L'oie étant vidée, faites une farce du foie, de lard haché menu, fines herbes, sel, poivre, muscade et de marrons rôtis soigneusement épluchés. Remplissez l'oie de cette farce, troussiez-la et mettez-la cuire en broche, en ayant soin de l'arroser souvent; après cuisson, servez-la sur son jus, assaisonné de sel, poivre et d'un jus de citron.

4^{er} FÉVRIER.

-
- *Potage bisque d'écrevisses.*
 - Côtes de bœuf braisées.*
 - Cervelles de veau en marinade.*
 - Lièvre rôti.*
 - Laitues au jus.*
 - Omelette soufflée.*
-

Potage bisque d'écrevisses. — Ayez une cinquantaine d'écrevisses vivantes, lavez-les à plusieurs eaux. égouttez-les, et mettez-les à cuire dans une casserolle avec du bouillon, une carotte et du persil. Lorsqu'elles sont cuites, retirez-les du feu et laissez-les couvrir un demi-quart d'heure; jetez-les ensuite dans une passoire et conservez le bouillon. Lorsqu'elles sont à moitié froides, ôtez-en les queues, épluchez-les et mettez les épluchures avec les corps dans un mortier; pilez le tout jusqu'à ce qu'il en résulte une pâte rouge. Imbibez une poignée de mie de pain mollet dans du bouillon où ont cuit les écrevisses, desséchez ce pain à feu doux, mettez-le dans le mortier; détendez le tout avec de l'excellent bouillon; passez à l'étamine dans une casserole que vous placerez sur le feu, en y ajoutant les queues d'écrevisses; remuez; ne laissez pas bouillir; assurez-vous que la bisque est d'un bon sel, ajoutez un peu du poivre de Cayenne et servez.

Laitues au jus. — Epluchez, lavez et faites blanchir des laitues pendant quelques minutes, ficelez-les par deux ou trois et mettez-les dans une casserole couverte de papier beurré, avec bouquet garni, oignon piqué et mouillez avec du bouillon non dégraissé. Après deux heures de cuisson, déficelez, dressez et servez en arrosant du jus réduit passé au tamis.

2 FÉVRIER.

Potage au vermicelle.

Mérlans au gratin.

Poulet sauté.

Gigot de mouton rôti.

Haricots à la bretonne.

Pommes meringuées.

Potage au vermicelle. — Blanchissez le vermicelle pendant 3 ou 4 minutes, rafraîchissez-le, égouttez-le, puis versez-le dans du bouillon bouillant, laissez cuire un instant en le remuant, et versez.

Haricots à la bretonne. — Emincez 300 grammes d'oignons, faites-les blanchir et égoutter, et passez-les au feu avec 125 grammes de beurre; lorsque les oignons sont rous, ajoutez-y 35 grammes de farine, sel et poivre, et laissez roussir cinq minutes; mouillez alors avec un litre de bouillon et laissez cuire pendant vingt minutes en remuant pour que rien ne s'attache. Après, mêlez à cette purée 4 litre de haricots bien cuits, et 30 grammes de beurre, sautez-les et servez.

Pommes meringuées. — Faites sauter, dans 200 grammes de beurre et pareille quantité de sucre en poudre, 300 grammes de pommes de reinette épluchées en quartiers et émincées de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs; lorsqu'elles sont cuites, dressez-les en dôme sur un plat; battez en neige quatre blancs d'œufs dans lesquels vous mettez 4 hecto de sucre en poudre; masquez les pommes d'une couche égale de ces blancs d'œufs, saupoudrez de sucre en poudre et faites prendre couleur au four doux. On peut ajouter de la vanille ou le zeste d'un citron.

3 FÉVRIER

Potage julienne.

Tanches à la poulette.

Perdrix aux choux.

Rosbif aux pommes.

Écrevisses au court-bouillon.

Omelette au rhum.

Tanches à la poulette. — Après avoir écaillé, vidé, limonné et coupé les tanches par moreaux, faites-les dégorger, puis sauter dans du beurre tiède ; quand elles sont fermes, additionnez une cuillerée à bouche de farine ; mouillez avec du vin blanc ; assaisonnez de sel, gros poivre, bouquet garni, puis ajoutez des champignons et des petits oignons blanchis. Quand le ragoût est cuit, liez avec des jaunes d'œufs, et servez.

Écrevisses au court-bouillon. — Elles se cuisent avec du vin blanc, ou moitié eau et moitié vinaigre, assaisonné de thym, laurier, carottes, oignons, sel, poivre, etc. Faire d'abord bouillir le court-bouillon pendant une demi-heure, puis y jeter les écrevisses, qui doivent y baigner entièrement ; sept ou huit minutes suffisent pour opérer la cuisson ; ôtez alors du feu les écrevisses et laissez-les refroidir dans le court-bouillon. Pour les servir, égouttez-les avec soin et dressez-les sur une botte de persil, la tête en haut.

Salade de légumes. — Faites cuire séparément une égale quantité de carottes, petits pois, pointes d'asperges, haricots verts, pommes de terre, et moitié de navets ; égouttez ces légumes avec soin, puis disposez-les dans un saladier en bouquets séparés, avec un moreau de chou-fleur au milieu, et versez sur le tout une sauce à l'huile un peu relevée. Cette salade se retourne à table.

4 FÉVRIER.

Potage crème de riz à la peluche de cerfeuil.

Filet de mouton braisé.

Ris de veau à la Toulouse

Canards sauvages rôtis

Salade de homard.

Beignets aux abricots.

Potage crème de riz à la peluche de cerfeuil.

— Faites de la crème de riz comme il est indiqué au potage brunoise et servez-la étendue de bouillon avec de la peluche de cerfeuil.

Ris de veau à la Toulouse. — Il se cuit comme à l'espagnole, et se sert avec une garniture à la Toulouse.

Garniture à la Toulouse. — Elle se compose d'escalopes de foies gras, de truffes, de champignons entiers, de crêtes et rognons de valailles et de ris d'agneau. Les escalopes sont prises sur un foie gras cuit; les truffes cuites avec un peu de vin et de glace; les champignons blanchis au beurre et au jus de citron; les crêtes parées, égorgées, blanchies et cuites bien blanches; les rognons sont simplement pochés et les ris d'agneau poêlés. Toutes ces garnitures sont dressées par groupes autour des pièces; les foies légèrement glacés; les crêtes, les champignons, les rognons et les ris d'agneau saucés au velouté et les truffes glacées.

Salade de homard. — Escalopez des pattes et des queues de homard ou de langoustes, disposez-les sur un lit de cœurs de laitues, garnissez d'œufs durs, d'anchois, d'olives, câpres et fines herbes et masquez avec une sauce mayonnaise bien consistante.

5 FÉVRIER.

Potage au vermicelle.

Bar sauce au câpres.

Abatis de dinde à la chipolata.

Filet de bœuf rôti.

Pommes de terre sautées.

Biscuits au chocolat.

Bar sauce aux câpres. — Vidé, lavé, égoutté, il est mis à mariner dans un peu d'huile, fines herbes, sel et poivre; grillé ensuite et servi avec une sauce aux câpres.

Abatis de dinde à la chipolata. — Échaudez, épluchez et flambez des abatis; coupez les éous en quatre morceaux; ayez soin de retirer les yeux des têtes, coupez les ailerons en deux, les pattes en deux, les gésiers en quatre, et n'employez les foies que s'ils sont bien frais, ce qui est assez rare. Coupez en très-gros dés du petit lard choisi le plus maigre possible, et passez-les au beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau blond. Tournez des navets de la grosseur d'un gros bouchon, et passez-les également au beurre. Tournez de même des carottes presque euites et passez-les aussi au beurre avec un oignon coupé en rouelles; mettez le tout sur un plat. Passez, à leur tour, au beurre et jusqu'au rouge, sans cependant les brûler, tous les morceaux d'abatis; lorsqu'ils sont ainsi colorés, ajoutez-y de la farine, puis remuez cinq minutes sur le feu, mouillez avec moitié bouillon, moitié eau et un peu d'eau-de-vie, remuez jusqu'au moment de l'ébullition; faites cuire à feu doux, ajoutez le lard, les carottes, le bouquet de persil assaisonné; puis, une demi-heure avant de servir, additionnez les oignons, les navets, des saueisses dites chipolata et quelques beaux marrons grillés et épluchés. Faites cuire dix minutes, dégraissez et servez.

6 FÉVRIER.

Potage avec semoule et chiffonnade d'oseille.

Selle de mouton braisée à la purée de navets.

Carpe au ragoût de laitances.

Dinde rôtie.

Céleri au jus.

Gaufres à la crème.

Potage avec semoule et chiffonnade d'oseille. —

Faites crever la semoule dans du bouillon, ajoutez ensuite du bouillon en quantité suffisante, et laissez bouillir pendant dix minutes. Au moment de l'ébullition, jetez dans le bouillon des feuilles d'oseille débarrassées de leurs nervures et passées au couteau.

Mouton braisé (selle de). — Parez une selle de mouton et maintenez les flanes roulés en les ficelant; foncez de bardes de lard, une grande braisière, couchez la selle dedans, du côté gras, et ajoutez deux grandes euillerées de consommé, deux carottes, deux gros oignons, un bouquet garni et un petit verre de vieille eau-de-vie; commencez à faire cuire sur un feu ardent; arrosez la selle de mouton et couvrez-la d'un papier beurré: faites-la ensuite mijoter doucement, feu dessous et dessus; après trois ou quatre heures de cuisson, faites égoutter la pièce; débridez-la avec soin; masquez-la de glace et faites-la glacer dans la braisière, en mettant du feu ardent sur le couvercle laissé entrouvert; puis servez-la sur son jus passé et réduit convenablement, entourée d'une purée de navets.

Carpe garnie d'un ragoût de laitance. — La carpe cuite au court-bouillon est servie sur un ragoût de laitance (*Voir la recette*) dans lequel on peut même la laisser mijoter quelques instants.

7 FÉVRIER.

—

Potage au sagou.
Poularde au gros sel.
Filets de soles à la Orly.
Gigot de chevreuil rôti.
Purée de cardons à la crème.
Petits gâteaux de riz.

—

Potage au sagou. — Lavez le sagou à l'eau tiède, faites-le blanchir, puis égoutter, et mettez-le dans du bouillon. Après un instant d'ébullition, retirez le potage sur le bord du fourneau et lorsqu'il formera gelée, mélangez une purée de navets et servez.

Poularde au gros sel. — Videz, flambez et trousssez une poularde ; faites-la blanchir un instant dans l'eau bouillante ; entourez-la de bardes de lard et mettez-la dans une vessie de cochon bien échaudée que vous nouerez de manière qu'il ne pénètre pas d'eau dans l'intérieur ; faites cuire la poularde dans un chaudron rempli d'eau bouillante ; lorsque vous jugez qu'elle est suffisamment cuite, sortez-la de son enveloppe et servez-la avec une forte euillerée de gros sel gris répandue sur sa poitrine.

Purée de haricots à la crème. — Lavez les haricots et faites-les cuire dans de l'eau salée avec bouquet garni et oignons. Quand ils sont cuits, passez-les au tamis, et mélangez-les à du beurre et à de la crème ; assaisonnez et servez.

Sauce propre à tous rôtis. *Sauce for roasts in general.* — Mettez dans une casserole un anebois, un verre de vin rouge, un peu de jus, une échalote hachée et du jus de citron. Faites mijoter, passez et mêlez avec le jus du rôti. (*Cuisine anglaise.*)

8 FÉVRIER.

Potage à la purée de pommes de terre.

Cabillaud sauce hollandaise.

Jambon d'York à l'anglaise.

Bécasses rôties.

Champignons à la bordelaise.

Gelée au marasquin.

Potage à la purée de pommes de terre. — Faites cuire sous la cendre ou dans de l'eau salée de bonnes pommes de terre rondes jaunes ; enlevez-en la peau ; passez-les au tamis ou à la passoire ; mettez du beurre bien frais dans une casserole, jetez-y la purée ; ajoutez sel, poivre, détendez avec du lait en suffisante quantité ; faites jeter un bouillon, et servez sur des croûtons frits.

Jambon d'York à l'anglaise. — Il se prépare comme le jambon à la broche (*Voir la recette*), et se sert accompagné d'épinards au gras.

Sarcelles rôties. — Procédez comme pour les canards et les canetons. La sarcelle se mange indifféremment en maigre comme en gras.

Champignons à la bordelaise. — Prenez des champignons qui soient gros, épais, fermes et nouvellement cueillis ; ôtez-en la peau, lavez-les, égouttez-les, eiselez-les légèrement par-dessous, et faites-les mariner une heure et demie dans de l'huile fine, avec sel et poivre. Cela fait, mettez-les sur le gril, et retournez-les pour les faire griller des deux côtés ; dressez-les ensuite sur le plat et sautez-les avec de l'huile, additionnée de persil et de ciboule hachés très-fin, qu'on a fait chauffer ; et arrosez-les d'un filet de vinaigre ou de jus de citron.

9 FÉVRIER.

Purée aux croûtons.

Barbillons grillés.

Côtes de bœuf braisées aux carottes.

Cochon de lait rôti ou en pâté.

Macédoine de légumes en salade.

Éclairs au café.

Tanches grillées. — Plongez les tranches pendant un instant dans l'eau bouillante; enlevez-en le limon avec un couteau, en allant de la tête à la queue, sans offenser la peau; écaillez-les, videz-les avec soin; remplissez leur cavité abdominale avec du beurre manié de fines herbes et d'une pointe d'ail; mettez-les cuire sur le gril et servez-les sur une purée de tomates aux anchois, ou sur une ravigote verte, ou enfin sur une sauce Robert à la moutarde.

Macédoine de légumes en salade. — Les carottes et les navets, coupés en tranches, doivent être blanchis et euits ensuite dans du bouillon. Les autres légumes, tels que petits pois, haricots de toute sorte, pointes d'asperges, oignons, choux-fleurs, etc., se cuisent dans de l'eau salée. Tous ces légumes, bien égouttés et refroidis, sont dressés d'une manière agréable à l'œil dans un saladier, et accommodés comme une salade ordinaire. Quelques cuillerées de jus de viande ne nuisent en rien à cette salade, qui a besoin d'être très-relevée.

Cardons à la moelle. — Préparez-les comme les cardons au jus (*Voir la recette*), puis faites griller des lames de mie de pain d'un centimètre d'épaisseur, étendez dessus de la moelle de bœuf blanchie à l'avance, glacez à la glace de viande, garnissez-en les cardons et servez.

40 FÉVRIER.

MENU EN MAIGRE.

Potage julienne maigre.
Brochet sauce raifort.
Vol-au-vent à la béchamel.
Darne d'esturgeon rôtie.
Choux-fleurs au fromage.
Soupirs de nonne.

Julienne maigre. — Elle se fait comme la julienne au gras, seulement on remplace le bouillon par de l'eau et du beurre.

Vol-au-vent d'œufs à la béchamel: — *Garniture.* Mettez dans une casserole 400 grammes de farine; 20 grammes de beurre, 4 litre de lait, une échalote moyenne, 4 gramme de thym et de laurier, 2 grammes de persil; et placez sur le feu pendant vingt minutes en remuant avec une euillère de bois; retirez ensuite du feu; passez à l'étamine et versez dans une autre casserole assez grande pour recevoir en plus douze œufs durs coupés en rouelles; dix minutes avant de servir, replacez la béchamel sur le feu, tournez-la jusqu'à ce qu'elle bouille; retirez du feu et ajoutez-y 150 grammes de beurre que vous faites fondre en l'agitant. Après qu'il est fondu, prenez les œufs durs coupés en rouelles et douze beaux champignons tournés et coupés en deux par le travers, et garnissez-en le vol-au-vent. La béchamel ne doit pas être plus épaisse qu'une bouillie légère; si elle était trop liée, ajoutez-y un peu de lait.

Darne d'esturgeon rôtie. — Piquez une darne d'esturgeon, de filets d'anguille bien assaisonnés, mettez-la à mariner avec vin blanc, sel, gros poivre et épices; et faites-la rôtir en l'arrosant avec sa marinade. On la sert sur une sauce piquante maigre,

11 FÉVRIER.

Potage au vermicelle.

Barbue sauce aux câpres.

Tête de veau à la Destilière.

Filet de bœuf piqué rôti.

Purée de pommes de terre.

Pommes garnies de croûtes au madère.

Brochet sauce raifort. — Cuit au court-bouillon, il se sert avec une sauce raifort.

Tête de veau à la Destilière. — La tête de veau étant désossée, faites dégorger et blanchir la cervelle dans de l'eau bouillante et un filet de vinaigre. Mettez-la à cuire dans un blanc léger, et après trois quarts d'heure retirez-la du feu et laissez-la dans sa cuisson. Faites également dégorger et blanchir la tête de veau, et lorsqu'elle est refroidie, essuyez-la et flambez-la ; laissant les yeux et les oreilles en entier, coupez-la en morceaux que vous mettez à cuire dans un blanc. Faites partir vivement et laissez mijoter trois ou quatre heures, ce qui suffit à la cuisson. Pour servir, faites égoutter et défilez les morceaux, et dressez-les sur un plat ; séparez en deux la cervelle et placez-la aux deux extrémités ; détachez la langue et coupez-la en petits carrés, gros comme des dés à jouer, pour les mélanger à la sauce. Enfin prenez une cuillère à pot d'espagnole ou faites un roux mouillé de bouillon, additionnez une demi-bouteille de vin de Chablis, six gousses de petit piment enragé écrasées, six cuillerées à dégraisser de consommé ; faites réduire le tout à moitié ; ajoutez des cornichons tournés en petits bâtons, la langue en dés et des champignons, et versez cette garniture sur les morceaux de tête de veau.

12 FÉVRIER.

Potage au pain.

Pièce de bœuf garnie d'oignons glacés.

Darnes d'alose grillées maître d'hôtel.

Chapons bardés, rôtis.

Betteraves à la crème.

Compote d'oranges.

Aloses (darnes d') **grillées à la maître d'hôtel.** — Coupez une alose en tranches de deux centimètres d'épaisseur ; faites mariner les tranches pendant une heure dans un peu d'huile, fines herbes, sel et poivre ; grillez-les ensuite à feu doux, et servez-le sur une maître d'hôtel.

Betteraves à la crème. — Pelez et émincez en filets des betteraves, faites-les cuire tout doucement dans une béchamel, et servez.

Compote d'oranges. — Enlevez par filets des zestes d'oranges ; piquez-les en plusieurs endroits et jetez-les dans de l'eau fraîche ; lorsqu'elles sont toutes préparées, mettez-les dans un poêlon sur le feu ; après dix minutes d'ébullition, changez-les d'eau (vous servant toujours d'eau chaude), et faites-les bouillir de nouveau jusqu'à ce qu'une tête d'épingle puisse les traverser ; plongez-les alors dans de l'eau fraîche ; mettez dans le poêlon du sirop à 20 degrés en quantité suffisante pour que les fruits soient couverts ; égouttez les oranges et laissez-les achever de cuire dans le sirop jusqu'à ce qu'il soit à 30 degrés ; puis retirez du feu, versez dans une terrine, et lorsque la compote est froide, coupez en quatre les oranges et placez-les dans le compotier en les arrosant avec le sirop. On dresse au milieu de la compote le zeste que l'on a fait blanchir et confire avec des oranges, en ayant eu le soin de le lier avec un peu de fil.

13 FÉVRIER.

Potage à la purée de marrons.

Filets de merlans au gratin.

Haricot de mouton.

Jambon à la broche.

Épinards au jus.

Soufflé de riz.

Potage à la purée de marrons. — Retirez la première écorce d'une soixantaine de marrons, échaudez-les à l'eau bouillante pour en détacher la seconde, et après les avoir épluchés, mettez-les cuire à petit feu dans une marmite avec du bouillon. Quand ils sont cuits, passez-les au tamis, délayez la purée avec du bouillon si besoin il y a, et versez-la sur des croûtons passés dans le beurre. Le potage à la purée de marrons doit être servi très-chaud.

Filets de merlans au gratin. — Levez les filets; garnissez-les dans toute leur longueur d'une farce faite de viande ou de poisson; garnissez le fond d'un plat de cette même farce; posez dessus les filets en couronne; couvrez-les de cette même farce; unissez la surface du gratin avec la lame d'un couteau trempée dans de l'eau tiède; panez-le et arrosez-le de beurre fondu. Mettez au four ou sous un four de campagne pour faire prendre belle couleur; puis masquez d'une sauce italienne.

Artichauts à l'italienne. — Coupez en quatre des artichauts, après les avoir parés et débarrassés de leur foin; lavez-les à grande eau, puis rangez-les dans une casserole avec du beurre, du vin blanc, du bouillon et un jus de citron. Quand ils sont cuits, égouttez-les, dressez-les sur un plat et masquez-les d'une sauce italienne:

14. FÉVRIER.

—

Potage julienne.
Surmulet au beurre fondu.
Tendrons de veau au blanc.
Gigot de mouton rôti.
Navets glacés au jus.
Gâteau d'amandes.

—

Surmulet au beurre fondu. — Faites-le griller et servez-le sur du beurre fondu.

Tendrons de veau au blanc. — (*Voyez Blanquette de veau.*)

Navets glacés au jus. — Tournez des navets de grosseur égale, faites-les blanchir, puis égoutter ; beurrez une casserole assez grande pour contenir les navets à côté les uns des autres : après les y avoir déposés, mouillez-les avec d'excellent bouillon ; ajoutez un peu de sel, du sucre en poudre et de la cannelle non pulvérisée ; aussi tôt qu'ils commencent à bouillir, couvrez-les avec un rond de papier beurré ; posez la casserole sur le bord du fourneau avec du feu sur le couvercle, et quand ils sont suffisamment cuits, découvrez la casserole et laissez-les tomber à glace ; pour servir, dressez les navets sur un plat ; versez dans la casserole un peu de consommé pour détacher la glace ; enlevez la cannelle et masquez-les de cette glace.

Gâteau d'amandes. — Pétrissez ensemble 1 litre de farine, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, quatre œufs entiers, une pincée de sel, 125 grammes de beau sucre râpé et 200 grammes d'amandes bien pilées ; formez-en un gâteau ; faites-le cuire à l'ordinaire, et glacez-les au sucre avec une pelle rouge.

15 FÉVRIER.

Potage Faubonne.

Noix de veau à la chicorée.

Lapereau sauté.

Limandes frites.

Champignons farcis.

Crème au chocolat.

Noix de veau à la chicorée. — Ayez une belle noix de veau, euselez-en la panoufle en long et en large à un centimètre de profondeur; parez-la du côté opposé, de manière qu'il soit lisse, et piquez ce côté avec du lard fin assaisonné. Placez la noix dans une casserole à glace, avec quelques carottes, quelques oignons, un bouquet de persil assaisonné, un peu de bouillon, et faites suer jusqu'à ce que le fond de la casserole soit coloré, remouillez avec un peu d'eau et de bouillon, et laissez cuire à très-petit feu trois quarts d'heure par 500 grammes de viande, feu dessus et dessous ou au four. Lorsque la noix est aux trois quarts cuite, retirez oignons, carottes et bouquet, qui, ayant alors donné toute leur essence, absorberaient celle de la viande. Forez le feu en dessus et arrosez avec le fond jusqu'à ce que la noix de veau soit de belle glace. Cela demande une demi-heure. Dégraissez alors le jus avec soin et passez au tamis. Pour servir, vous placez au fond d'un plat de la chicorée préparée en purée, vous mettez dessus la noix de veau et vous arrosez le tout avec le jus. On la sert de même sur une purée d'oseille.

Limandes frites. — Après les avoir limonnées avec soin, faites-les frire et servez-les surmontées de persil frit.

16 FÉVRIER.

Potage à la purée d'artichauts.
Alose à la sauce aux câpres.
Bœuf à la mode.
Caneton de Rouen rôti.
Choux-fleurs en salade.
Chartreuse de pommes.

Potage à la purée de fonds d'artichauts. — Détendez de la purée d'artichauts avec du bouillon, et servez en accompagnant de croûtons frits.

Purée de fonds d'artichauts. — Parez des fonds d'artichauts blanchissez-les pour en enlever le foin : et faites-les cuire dans de l'eau où vous aurez délayé un peu de farine, avec sel et jus de citron ; après cuisson, écrasez-les, mélangez-les à de la béchamel grasse ; passez à l'étamine et faites réchauffer avec beurre et crème.

Bœuf à la mode. — Prenez culotte, tranche, ou gîte à la noix de bœuf ; battez bien le morceau, lardez-le de gros lard, mettez-le dans une marmite avec couennes de lard, pied de veau, oignons, carottes, bouquet garni, laurier, thym, ail, clous de girofle, sel et poivre ; mouillez avec un verre d'eau ; faites cuire sur un feu doux et bien étouffé, pendant six heures au moins. La marmite bien couverte d'un linge sous le couvercle. Quand la viande est cuite, passez le jus au tamis, dégraissez et servez.

Caneton rôti. — Le caneton étant vidé, flambé, retroussé, etc., bardez-le et mettez-le à la broche en l'arrosant avec du bon consommé ; servez-le sur le jus de la lèchefrite.

17 FÉVRIER.

Potage à la purée de lentilles.
Pâté chaud de lamproie.
Tourne-dos à la sauce piquante.
Pintade rôtie.
Purée de chicorée aux croûtons.
Pouding.

Chicorée en purée. — Enlevez le vert, ébarbez, retirez les côtes, lavez à grande eau et laissez égoutter sept à huit belles chicorées; jetez-les ensuite dans de l'eau salée en ébullition et en quantité suffisante pour qu'elles baignent parfaitement. Laissez bouillir vingt minutes, égouttez et rafraîchissez à grande eau jusqu'à entier refroidissement, qui doit s'obtenir le plus vite possible; pressez-les ensuite fortement. Tout ceci fait, hachez les chicorées, mettez-les dans une casserole avec du beurre, sel et poivre. Remuez, incorporez un peu de farine, mouillez avec du bouillon, faites réduire, et dressez sur un plat avec croûtons autour.

Pouding. — Prenez un demi-kilo de raisins secs dont vous ôtez les pepins, une demi-douzaine d'œufs, un demi-verre de rhum ou d'eau-de-vie, 425 grammes de moelle de bœuf en morceaux, un demi-kilo de farine ou de maïs, 60 grammes de sucre ou de belle cassonade, deux verres de lait, du zeste de citron et de la muscade râpée; donnez de la consistance avec de la mie de pain trempée dans du lait; enveloppez le tout dans un linge bien ficelé que vous mettez dans un chaudron rempli d'eau bouillante, faites bouillir pendant quatre heures environ, en le retournant plusieurs fois sans dessus dessous. La cuisson achevée, coupez-le par tranches arrosez de rhum ou d'eau-de-vie à laquelle on met le feu au moment de servir.

18 FÉVRIER.

Potage au pain.

Pièce de bœuf garnie de petits pâtés.

Canards aux navets.

Terrine de foies gras.

Salade de légumes.

Beignets d'oranges.

Potage de riz au kari. — Mettez dans une casserole beurre, oignons coupés en dés, de la poudre de kari et passez un instant sur le feu, mouillez avec du bouillon, faites partir, puis versez à travers l'étamine sur du riz cuit à l'avance dans du bouillon; faites chauffer et servez.

Canard aux navets. — Après avoir vidé et retroussé en poule le canard, faites-le revenir avec du beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit de belle couleur; passez ensuite dans ce même beurre de petits navets tournés d'égal grosseur; lorsqu'ils commenceront à se colorer, jetez dessus une cuillerée de sucre en poudre et sautez-les bien; retirez-les ensuite; faites un petit roux mouillé avec du bouillon; ajoutez sel, poivre et bouquet composé de persil, ciboule, demi-gousse d'ail et une feuille de laurier; mettez le canard dans ce roux, et quand il sera à moitié cuit, ajoutez les navets; retournez de temps à autre le canard, en ayant soin de ne pas écraser les navets, et laissez cuire à feu doux. Lorsque le tout est bien cuit, dégraissez et servez bien chaud.

Beignets d'oranges. — Dépouillez plusieurs oranges de la superficie de leur écorce, coupez-les par quartiers, ôtez-en les pepins, faites les blanchir avec un peu de sucre; trempez-les dans une légère pâte à frire, faites-les frire de belle couleur, et servez-les après les avoir saupoudrés de sucre et glacés.

19 FÉVRIER.

Potage aux pâtes d'Italie.

Rougets en caisse.

Bœuf braisé garni de pommes de terre frites.

Poularde rôtie.

Choux de Bruxelles sautés.

Pommes au beurre.

Barbue à la Conti. — Videz une barbue bien fraîche, lavez-la et faites-lui quelques entailles sur le dos; mettez dans une casserole un verre d'huile d'olive, un demi-verre de bouillon, autant de vin blanc, sel, poivre et fines herbes; faites-la cuire à petit feu dans cet appareil, égouttez-la, dressez-la dans un plat, et, pour sauce, faites réduire deux verres de consommé en un seul et versez-le sur le poisson avec une pincée de persil haché très-fin.

Pommes au beurre. — Pelez et videz, avec un vide-pomme, de belles pommes de reinette, parez-les comme pour une compote; faites-les cuire aux trois quarts avec du sucre, puis égouttez-les. Faites, une marmelade avec une quantité égale de pommes; quand elle est cuite, versez-la sur un plat, et ajoutez-y une couche de confitures à votre choix; sur cette marmelade, placez les pommes, et emplissez de beurre le trou fait à chacune d'elles avec le vide-pommes; glacez au moyen du sucre pulvérisé; mettez les pommes au four pour leur faire prendre couleur; retirez-les et servez-les, après avoir bouché les trous avec une cerise ou de la confiture.

Beurre de homard. — On pile, avec du beurre fin, des œufs de homard et à défaut des débris de homards, puis on passe au tamis de soie. Ce beurre doit avoir une belle couleur rouge.

20 FÉVRIER.

MENU EN MAIGRE.

*Potage purée de navets à la crème.
 Barbue marinée.
 Bouchées de homard à la béchamel.
 Filets rôtis.
 Artichauts à l'italienne.
 Gâteau aux amandes.*

Barbue marinée. — Après avoir nettoyé et vidé la barbue, faites-lui quelques incisions sur le dos pour qu'elle puisse être bien pénétrée par la marinade, qui sera composée d'huile assaisonnée de sel, de poivre, de ciboules, de laurier et de jus de citron; laissez-la ainsi pendant deux heures; au bout de ce temps, passez-la dans de la mie de pain ou de la fine chapelure, après toutefois avoir eu le soin de la tremper dans du beurre fondu et de la saupoudrer d'un peu de sel; faites-la cuire dans une tourtière ou au four, et servez-la avec une purée de tomates ou d'oseille.

Bouchées de homard à la béchamel. — Préparez les bouchées comme il est indiqué pour les bouchées aux huîtres. (*Voir la recette.*) Coupez en petits morceaux de la chair de homard cuit au court-bouillon. (*Voir id.*) mélangez à une béchamel liée au beurre de homard et garnissez avec les bouchées.

Filets rôtis. — (*Voir Canards sauvages rôtis.*)

Artichauts à l'italienne. — Coupez en quatre des artichauts; après les avoir parés et débarrassés de leur foin, vous les lavez à grande eau, les égouttez, et les rangez dans une casserole avec beurre, vin blanc et jus de citron; quand ils sont cuits, égouttez-les de nouveau et, après les avoir dressés, saucez-les d'une italienne blanche maigre.

21 FÉVRIER.

Potage à la purée de haricots.
Morue aux pommes de terre.
Noix de veau en fricandeau.
Terrine de Nérac.
Choux-fleurs au gratin.
Omelette soufflée.

Morue aux pommes de terre. — La morue étant cuite, faites-la mijoter dans une sauce à la béchamel et servez-la avec une garniture de pommes de terre sautées au beurre.

Noix de veau en fricandeau. — Ayez une belle noix de veau, piquez-la d'un côté avec de gros lardons et de l'autre avec du lard fin; mettez dans une casserole des parures de viande et de lard; ajoutez oignons, carottes, bouquet garni, elous de girofle; placez la noix par-dessus; mouillez avec du bouillon et laissez cuire pendant deux ou trois heures, en ayant soin d'arroser, de temps en temps, le veau avec le fond de cuisson. Lorsque le friandeau est cuit, retirez-le et déposez-le sur un plat; passez le mouillement au tamis, après l'avoir dégraissé; mettez-le dans une autre casserole et faites-le réduire jusqu'à l'état de glace; mettez-y alors le friandeau du côté du lard fin; quand il a pris une belle couleur; dressez-le, détachez la glace qui se trouve dans la casserole en y ajoutant un peu de coulis et très-peu de bouillon, et servez le friandeau sur cette sauce ou gardez-la pour assaisonner un ragoût de chiorée, d'oseille, d'épinards, etc., que vous servirez alors sous le friandeau.

22 FÉVRIER.

Potage de riz au kari.

Alose grillée à l'oseille.

Poitrine de mouton braisée.

Canard sauvage rôti.

Oufs farcis à la crème.

Pommes en croustade.

Alose grillée à l'oseille. — Prenez une belle alose, écaillez-la, videz-la et lavez-la dans plusieurs eaux ; entaillez-la légèrement des deux côtés, et faites-la revenir pendant un quart d'heure dans de l'huile, avec sel, poivre et laurier ; remplissez ensuite les entailles avec un peu de beurre et de fines herbes hachées ; faites-la griller au four ou sous un four de campagne, et servez-la avec une purée d'oseille. On peut simplement la griller sur le gril, mais alors on ne garnit pas les entailles.

Oufs farcis. — Faites durcir des œufs, épluchez-les ; fendez-les en deux dans leur longueur ; enlevez les jaunes, mettez-les dans un mortier avec de la mie de pain trempée dans de la crème, du beurre en quantité égale à celle des jaunes d'œufs du persil et de la ciboule hachés fin, du sel, des fines épices, de la muscade râpée, deux au trois jaunes d'œufs crus ; pilez bien le tout et passez à travers un tamis à quenelles. Farcissez les moitiés d'œufs en leur rendant leur forme première, rangez-les sur un plat dont vous aurez, avant, garni le fond avec une partie de la farce ; mettez ce plat sur de la cendre chaude ; couvrez-le d'un four de campagne, et lorsque les œufs seront d'une belle couleur, servez-les avec une sauce au jus de veau, mêlée à de la crème doublée.

23 FÉVRIER.

—

Potage à la crème d'orge.
Raie au beurre noir.
Poulets à la bonne femme.
Rosbif à l'anglaise.
Pommes de terre sautées
OEufs à la neige.

—

Poulets à la bonne femme. — Après avoir épluché et flambé deux poulets, coupez-les en morceaux; puis émincez 100 grammes de carottes, même quantité d'oignons, et mettezle tout dans une casserole avec 125 grammes de beurre; laissez blondir légèrement et ajoutez les morceaux de poulets, en les assaisonnant de sel, de poivre et de muscade râpée; sautez-les pendant dix minutes, ajoutez encore une bonne cuillerée de farine, et, cinq minutes après, 4 décilitres de bouillon, 1 décilitre de vin blanc, un bouquet de persil assaisonné, plus 250 grammes de tomates dont vous avez eu le soin de retirer la peau et les pepins; faites cuire vingt-cinq minutes à feu modéré, puis joignez quatre manivcaux de champignons épluchés, lavés et émincés de l'épaisseur d'une pièce de 2 francs; faites cuire encore dix minutes, retirez le bouquet, ajoutez 5 grammes de feuilles de persil, dressez les poulets en rocher et masquez avec la sauce et la garniture.

Purée d'oignons bretonne. — Sur petit feu mettez dans une casserole des oignons avec beurre et sel; lorsqu'ils ont pris bonne couleur, ajoutez un peu de farine, mouillez de bon bouillon et laissez réduire, passez ensuite à l'étamine. Pour potage, détendez la purée avec du bouillon et servez accompagné de croûtons frits.

24 FÉVRIER.

Potage julienne.
Truite au court-bouillon.
Jambon d'York à l'anglaise.
Pigeons rôtis.
Champignons farcis.
Gâteau à la crème.

Truite au court-bouillon. — Videz et lavez une belle truite, ficelez-lui la tête et mettez-la cuire dans un court-bouillon composé de vin blanc, d'oignons en tranches, de thym, laurier, persil, clous de girofle, sel; quand le poisson est cuit, dressez-le sur une serviette où vous aurez étendu un lit de persil bien frais; servez la truite accompagnée de court-bouillon réduit et lié avec un peu de beurre manié de farine.

Jambon d'York à l'anglaise. — Il se prépare comme le jambon à la broche (*Voir la recette*), et se sert accompagné d'épinards au gras.

Gigot de mouton braisé. — Désossez le gigot, à l'exception de l'os du manche; piquez-le de gros lardons assaisonnés de fines épices, de sel, de poivre, de persil et de ciboules hachés; ficelez-le et rendez-lui sa première forme. Foncez une braisière avec des parures de viande de boucherie; cinq ou six carottes et autant d'oignons, mettez-y le gigot; mouillez-le avec de bon bouillon et un demi-verre d'eau-de-vie; ajoutez thym, laurier, trois clous de girofle et deux gousses d'ail; couvrez le tout d'un papier et faites cuire doucement, feu dessus et dessous, pendant cinq heures. Égouttez ensuite, glacez et servez le gigot soit sur un lit de chicorée ou simplement sur son jus.

25 FÉVRIER.

Potage aux choux.

Petit salé aux choux.

Langue de veau sauce tomates.

Pluviers ou vanneaux rôtis.

Cardons à la moelle.

Madeleines.

Potage aux choux. — Mettez sur le feu du lard dans une marmite avec de l'eau; après une heure environ d'ébullition, ajoutez un chou blanchi, des carottes, des navets, des poireaux, du céleri, un oignon piqué d'un clou de girofle, du poivre, et un cervelas; laissez cuire à feu doux pendant quatre heures; au moment de servir, mettez à part sur un plat le lard et les légumes, et versez le bouillon sur du pain dans une soupière.

Langue de veau à la sauce tomates. — Après avoir fait dégorger, blanchir et rafraîchir une langue de veau, piquez-la de lard fin assaisonné d'épices et de fines herbes, mettez-la dans une casserole avec un bouquet garni, deux carottes, deux oignons; trois clous de girofle; mouillez avec du consommé et faites cuire à petit feu pendant quatre heures; dépouillez ensuite la langue et dressez-la fendue en deux, masquée d'une sauce aux tomates.

Pluviers rôtis. — Ne les videz pas, bardez-les et enveloppez-les de papier beurré; mettez-les à la broche avec des rôties de pain dessous, et servez-les sur ces rôties.

Chicorée à la crème. — (Voir *Chicorée en purée*), et finir avec de la crème, du beurre et une pincée de farine.

26 FÈVRIER.

Potage purée de pois au riz.

Brandade de morue:

Aloyau braisé à la royale.

Poulet rôti.

Artichuuts frits.

Biscuit glacé au chocolat:

Potage purée de pois verts au riz. — Au moment de servir, incorporez dans de la purée de pois, détendue avec du bouillon, du riz cuit à part.

Choucroute aux huîtres. — Faites blanchir de la choucroute à l'eau bouillante pendant quelques minutes; égouttez-la en la pressant, et faites-la cuire dans du bouillon, de la graisse de marmite et quelques grains de gros poivre; disposez ensuite la choucroute en bordure sur un plat, et garnissez l'intérieur d'un ragoût aux huîtres.

Aloyau braisé à la royale. — Préparez suivant l'usage le filet d'aloyau et piquez-le finement. Ficelez-le selon la forme que vous lui voulez donner, mettez-le dans une braise; poussez d'abord le feu pour faire bouillir, puis couvrez-le de cendre pour que la cuisson s'opère lentement; après quatre heures, retirez l'aloyau, faites réduire en glace le fond du ragoût, dégraissez et passez. Remettez ensuite l'aloyau dans sa glace pour le réchauffer; puis servez-le masqué avec.

Epinards au sucre. — Faites cuire les épinards avec un bon morceau de beurre; ajoutez un peu de sel, de sucre, d'écorce de citron, quelques macarons pilés et servez cet entremets avec une garniture de biscuits à la cuillère.

27 FÉVRIER.

Potage à la purée d'oignons bretonne.
Quartier d'agneau farci.
Oie en daube.
Goujons frits.
Asperges en branche.
Flan de crème à la frangipane.

Potage crème de riz. — Passez à l'étamine du riz euit pendant une heure dans du bouillon de volaille, détendez-le avec une quantité suffisante de bouillon semblable, laissez mijoter quelques instants et servez.

Oie en daube. — Videz, épluechez et flambez l'oie ; trousssez les pattes dans le corps ; enveloppez-la de lard assaisonné de persil, ciboule, échalotes, demi-gousse d'ail, peu de sauge, thym, le tout haehé très-menu, poivre, muscade râpée. Passez au beurre des marrons rôtis bien épluchés ; remplissez-en le corps de la bête ; et mettez-la dans une braisière, avec des bardes de lard dessus et dessous ; mouillez d'eau ou de bouillon et de vin blanc. Ajoutez un jarret de veau coupé en morceaux, quatre carottes, quatre oignons dont un piqué de trois clous de girofle, un panais, un bouquet garni, sel, gros poivre, épices. Faites cuire pendant trois heures à petit feu ; retirez l'oie ; dégraissez la euisson, passez-la au tamis, faites-la réduire et refroidir pour qu'elle se tourne en gelée et dressez la daube sur un plat avec cette gelée autour et dessus.

Flan de crème à la frangipane. — Faites une croûte en pâte brisée, garnissez-la de frangipane à la moelle ; faites cuire à four ehaud et glacez avec du sucre en poudre.

28 FÉVRIER.

Potage aux laitues.
Maquereaux bouillis.
Côtelettes de mouton à la jardinière.
Canetons de Rouen rôtis.
Laitue à la flamande.
Gâteau de pistaches.

Potage aux laitues. — Faites blanchir des laitues, égouttez-les soigneusement, mettez-les à cuire avec du bouillon à feu doux. Quand le bouillon est tout à fait consommé, mouillez les laitues avec la quantité de bouillon nécessaire, laissez mijoter un instant et servez avec un peu de pain dans la soupière.

Mouton (côtelettes de) à la jardinière. — Après avoir paré les côtelettes, faites fondre un peu de beurre dans un plat qui aille au feu et mettez-y les côtelettes avec assaisonnement de sel, poivre, muscade râpée; couvrez-les avec un rond de papier beurré; posez le plat sur le feu et quand les côtelettes sont cuites d'un côté, retournez-les afin qu'elles cuisent de l'autre. La cuisson achevée, égouttez-les; dressez-les en couronne et versez dans le puits un ragoût de légumes confectionné ainsi qu'il suit : tournez des petites carottes et des petits navets; joignez-y des champignons, des haricots verts et blancs, des petits pois, etc., etc., faites cuire le tout dans du consommé; faites un petit roux, mouillez de consommé; jetez-y les légumes et laissez mijoter; quand le ragoût est suffisamment réduit, dégraissez-le; liez-le avec un peu de beurre; ajoutez une pincée de sucre en poudre; lorsqu'il est versé, surmontez-le d'un beau morceau de chou-fleur bien blanc.

29 FÉVRIER.

MENU EN MAIGRE.

Purée de pois verts au riz.
Cabillaud à la hollandaise.
Choucroute aux huîtres:
Ecrevisses en buisson.
Salade de légumes garnie de saumon fumé.
Blanc-manger.

Potage à la purée de haricots. — Il se fait comme celui à la purée de pois.

Blanc-manger aux amandes. — Emondez 500 grammes d'amandes douces et 20 grammes d'amandes amères. Mettez-les à tremper dans de l'eau fraîche, ce qui les blanchit singulièrement. Pilez-les et mouillez peu à peu la pâte avec un litre de lait, passez ensuite à la serviette, en exprimant pour bien extraire tout le liquide.

Faites fondre sur le feu 60 grammes de gélatine et 2 hectog. 50 de sucre dans un litre d'eau; retirez et lorsque le mélange est refroidi, incorporez le lait d'amandes additionné d'une cuillère à café de fleurs d'oranger. Mettez-le en glace dans un moule d'entremets, laissez-le pendant deux heures, puis démoulez et servez.

Croûte aux champignons. — Tournez des champignons, mettez-les dans une casserole avec beurre, persil et ciboules; passez-les sur un fourneau, sautez-les et mouillez-les avec du bouillon gras ou maigre assaisonné de sel, de gros poivre et d'un peu de muscade.

Prenez ensuite la croûte du dessus d'un pain rond, enlevez-en la mie, beurrez-la et faites-la griller soit au four, soit sur de la cendre chaude. Au moment de servir, enlevez le bouquet de persil, liez la sauce avec des jaunes d'œufs, ajoutez un jus de citron et servez très-chaud sur la croûte.

1^{er} MARS.

Potage à la purée de lentilles.

Carpe à l'étuvée.

Côte de bœuf braisée au macaroni.

Accolade de lapereaux rôtis.

Artichauts à la bonne femme.

Tartelettes de pommes.

Carpe à l'étuvée. — Écaillez et videz la carpe, coupez-la par tronçons; faites roussir du beurre avec une pincée de farine, passez-y des petits oignons; ajoutez beurre, persil, ciboules, échalotes, thym, laurier, champignons, muscade râpée; mouillez avec bouillon et autant de vin rouge; mettez la carpe dans cet assaisonnement et faites-la cuire à grand feu. Dressez-la ensuite sur un plat garni de croûtons, et la sauce par-dessus.

Bœuf (côte de) braisée au macaroni. — Enlevez l'échine de la côte de bœuf; ficelez-la et faites-la braiser en ajoutant au mouillement ordinaire un peu de vin blanc; passez et dégraissez la cuisson dont une moitié se sert dans une saucière et l'autre se mélange à du macaroni ainsi préparé. Faites-le cuire à l'eau puis ajoutez sel, poivre, beurre, le jus de la côte de bœuf, avec du parmesan et du gruyère râpé. Servez sous la côte de bœuf.

Artichauts à la bonne femme. — Après les avoir parés, faites les cuire dans de l'eau bouillante légèrement salée; quand ils sont cuits, retirez-les pour les plonger dans de l'eau froide; ôtez-en alors le foin, puis réchauffez-les dans de l'eau bouillante. Pour les servir, faites-les égoutter, mettez-les sur un plat chaud et versez dessus une sauce blanche ont vous remplirez les fonds et les interstices des feuilles.

2 MARS.

Potage brunoise aux pâtes d'Italie
Châteaubriand grillé.
Croquettes de poisson.
Pâté de foies gras.
Asperges en branches.
Chartreuse de pommes.

Châteaubriand grillé. — Le Châteaubriand est un morceau de filet de bœuf coupé épais, huilé, grillé et servi sur une saucée Châteaubriand, entouré de pommes de terre ou de truffes.

Chartreuse de pommes. — Prenez une vingtaine de belles pommes de reinette, enlevez-en les chairs, autour du centre, au moyen d'un vide-pomme de petit diamètre et formez-en des montants d'égale longueur. Faites une décoction sucrée de safran, jetez-y un tiers des montants et laissez jeter un bouillon, retirez-les et faites-les égoutter ; répétez l'opération pour le second tiers des montants dans une teinture de cochenille ; et pour le dernier tiers, dans du sirop de sucre blanc ; prenez alors de l'angélique verte en quantité égale à l'un des tiers des montants ; garnissez le moule de papier blanc, tapissez-le de morceaux de pommes et d'angélique juxtaposés et disposés entre eux de manière à former tel dessin que vous voudrez ; puis remplissez le milieu avec une marmelade faite des débris des pommes. Pour servir renversez sur un plat et enlevez le moule ainsi que le papier. Si vous voulez avoir une chartreuse toute blanche, jetez les pommes dans une eau acidulée avec le jus d'un citron.

3 MARS.

Consommé aux profiteroles.

Brochet sauce aux câpres.

Chou farci.

Selle de mouton rôtie.

Purée de haricots.

Omelette soufflée.

Chou farci. — Il faut choisir un gros chou bien pommé, bien lourd et bien blanc; ceux de Milan sont les préférables; enlevez-en les feuilles vertes et dures; faites-le blanchir, ôtez-en le cœur et pressez-le pour en faire sortir l'eau; ayez alors de la chair à saucisses bien mêlée et hachée; ajoutez-y quatre jaunes d'œufs et de la moelle de bœuf; remplissez avec cette farce, le vide fait en ôtant le cœur du chou; soulevez ensuite toutes les feuilles une à une et mettez sur chacune d'elles une cuillerée de farce que vous étendrez un peu; replacez les feuilles dans l'ordre primitif, afin que, l'opération terminée, le chou ait l'air d'être tout entier; ficelez-le alors sans trop le serrer, afin de ne pas l'endommager; mettez-le dans une casserole avec un cervelas, un bouquet garni, des oignons, carottes, muscade râpée, gros poivre; couvrez-le de bardes de lard, mouillez-le avec du bouillon et laissez cuire tout doucement. Pour servir faites un petit roux et mouillez-le avec la cuisson du chou. Retirez le chou, ôtez-en les ficelles, dressez-le sur un plat et masquez-le avec la sauce dégraissée avec soin. Il faut veiller à ce que pendant la cuisson le chou ne s'attache pas à la casserole et surtout qu'il soit parfaitement cuit.

4 MARS.

Potage à la française.
Bœuf bouilli sauce Robert.
Poularde en entrée de broche.
Carpes frites.
Choux de Bruxelles au beurre.
Biscuit glacé au chocolat.

Sauce Robert. — Passez dans une casserole des oignons coupés en petits dés, avec du beurre. Quand ils sont roux, ajoutez de la farine, laissez-la cuire et mouillez avec du bouillon, du vin blanc ou du vinaigre; laissez bouillir pendant une demi-heure; dégraissez, assaisonnez, incorporez un peu de moutarde, et servez.

Poularde en entrée de broche. — Ayez une belle poularde, flambez-la légèrement, épluchez-la et videz-la par la poêche, en ayant soin de n'en pas crever l'amer; assaisonnez un bon morceau de beurre de jus de citron et d'un peu de sel, et mettez-le dans le corps de la poularde; retroussez les pattes en dehors, brisez les ailes; embrochez-la sur un hâtelet; frottez l'estomac avec un citron; saupoudrez-la de poivre et de sel; couvrez-la de tranches de citron sans pépins ni blanc; enveloppez-la de bardes de lard et de feuilles de papier beurré liées sur le hâtelet; placez-la sur la broche du côté du dos; faites-la cuire pendant une heure ou plus, puis déballez, égouttez et servez avec une sauce aux tomates ou autre.

Barbue à la béchamel. — Après avoir disposé une barbue, la cuire à l'eau salée, à feu très-doux et sans la laisser bouillir, afin qu'elle ne se fende pas; quand elle est suffisamment cuite, retirez-la, faites-la égoutter et servez-la avec une sauce béchamel.

5 MARS.

Potage brunoise.
Alose à la hollandaise.
Pigeons en ragoût d'écrevisses.
Rosbif en broche.
Salsifis frits.
Meringues à la crème.

Alose à la hollandaise. — Videz l'alose par les ouïes, mettez-la sans l'écailler, dans une poissonnière, avec de l'eau salée; faites-lui jeter deux ou trois bouillons, et couvrez ensuite le feu de cendre, de manière à maintenir la chaleur pendant une demi-heure sans qu'il y ait d'ébullition. Servez l'alose sur une serviette entourée de pommes de terre bouillies, en l'accompagnant d'une saucée à la hollandaise.

Pigeons en ragoût d'écrevisses. — Après avoir échaudé et fait blanchir des pigeons, fendez-les légèrement sur le dos pour leur élargir l'estomac; mettez-les cuire dans un peu de bouillon et un verre de vin blanc, en y ajoutant un bouquet de persil, ciboule, elous de girofle, sel et poivre. Quand ils sont cuits, placez dans une casserole du beurre, des champignons et une douzaine d'écrevisses épluchées; passez le tout sur le feu et ajoutez-y un peu de farine; mouillez avec la cuisson des pigeons; laissez bouillir et réduire pendant une demi-heure, puis liez avec de la crème et des jaunes d'œufs, en ajoutant une pincée de persil haché très-fin et un peu de muscade. Dressez alors les pigeons sur un plat et masquez-les avec cette garniture.

6 MARS.

—

Potage au vermicelle.
Filets de soles à l'italienne.
Pluviers rôtis en entrée de broche.
Rognon de veau rôti.
Asperges à la sauce blanche
Soufflé de riz.

—

Pluviers rôtis pour entrée de broche. — Ayez de beaux pluviers dorés, jeunes et bien gras; faites une farce avec leurs intestins, du lard râpé, persil et échalotes, sel et poivre; garnissez avec cette farce l'intérieur des pluviers; enveloppez-les dans des bardes de lard et des feuilles de papier beurré et mettez-les à la broche; quand ils sont cuits, enlevez le lard et le papier; dressez-les sur un plat et versez dessus un ragoût aux champignons.

Asperges à la sauce blanche. — Ratissez et lavez de grosses asperges, liez-les ensuite en petites bottes; faites-les cuire un demi-quart d'heure à l'eau bouillante avec du sel; retirez-les de l'eau un peu fermes, et servez-les avec une bonne sauce blanche à part.

Soufflé de riz. — Prenez de la farine de riz, faites-en une bouillie épaisse, assaisonnez de sucre, de macarons pilés; parfumez avec de la vanille, du café, etc.; ajoutez quatre ou cinq jaunes d'œufs, ainsi que les blancs fouettés en neige; mettez dans une tourtière sous le four de campagne et saupoudrez de sucre. Pour le soufflé de pommes de terre, on substitue de la féoule à la farine de riz.

7 MARS.

Potage paysanne.
Lamproie à l'italienne.
Culotte de bœuf braisée.
Volaille rôtie.
Pommes de terre à l'anglaise.
Crème à la vanille.

Lamproie à l'italienne. — Nettoyez une lamproie et découpez-la en beaux filets que vous placez dans une casserole, avec de petits oignons coupés en dés, cinq ou six gousses d'ail, des fines herbes, un verre de vin et deux cuillerées d'huile d'olive. Faites bouillir le tout à gros bouillons, et, lorsque la sauce sera réduite, vous y exprimerez un jus de citron. L'ail n'est pas de rigueur.

Pommes de terre à l'anglaise. — Les pommes de terre étant cuites à l'eau de sel et épluchées, faites fondre dans une casserole un fort morceau d'excellent beurre; coupez en tranches les pommes de terre et jetez-les dans ce beurre en ajoutant sel, poivre; sautez le tout, évitez que le beurre ne tourne en huile, et servez.

Garniture à la flamande. — Elle se compose de jambonneaux, de lard, de saucissons, de grosses carottes tournées, de gros navets tournés et d'oignons glacés, en employant comme décors des choux de Bruxelles. La masse de la garniture est formée de choux bien cuits et desséchés à la casserole pour éviter qu'ils ne rendent leur cuisson. Cette garniture honore un morceau de culotte ou un filet de bœuf, comme elle convient à un jambon.

8 MARS.

—

Potage de riz Crécy.
Gigot bouilli sauce aux câpres.
Anguille à l'anglaise.
Vanneaux rôtis.
Céleri-rave à la demi-glace.
Beignets de pommes à la d'Orléans.

—

Anguille à l'anglaise. — Faites mariner des tronçons d'anguille pendant vingt-quatre heures dans du vinaigre, du sel, du poivre et des zestes de citrons; séchez ensuite ces tronçons entre deux linges, enveloppez-les dans une pâte mince ou trempez-les dans une pâte à frire, et faites-les frire. Ce mets doit être accompagné d'une sauce faite d'un roux mouillé de bouillon avec addition de jus de citron et de beurre d'anehois.

Vanneau rôti. — Le vanneau ne se vide pas; on le cuit bardé de lard et on le sert sur des tranches de mie de pain frites dans le beurre et laissées dans la lèchefrite pendant la cuisson du vanneau, qui les arrose de son jus.

Les œufs de vanneau sont excellents et fort recherchés.

Beignets de pommes à la d'Orléans. — Faites une abaisse de pâte de brioche, puis pelez, tournez et coupez en deux des pommes, faites-les cuire dans un bon sirop, laissez-les refroidir, et terminez comme pour les autres beignets.

Raie au beurre noir. — Après avoir fait cuire la raie, vous la masquez d'une sauce au beurre noir, et vous ajoutez des cornichons hachés et une garniture de persil frit.

9 MARS.

Potage Condé.

Carpe garnie d'un ragoût de laitances.

Jambon à la choucroute.

Caneton de Rouen rôti.

Artichauts frits.

Tartelettes à la vanille.

Artichauts frits. — Après avoir eoupé les artichauts par tranches du sommet à la base, ôté le foin, enlevé les extrémités des feuilles, les avoir parés en dessous, lavés dans l'eau vinaigrée et fait égoutter, puis les avoir placés dans une terrine où se trouve déjà une pâte liquide faite d'œufs, de farine et de crème, avec poivre, sel et une cuillerée de bonne eau-de-vie, les passer dans cette pâte, les faire frire dans de l'huile ou du saindoux ; puis les égoutter et les servir garnis de persil frit, en les saupoudrant de sel fin.

Tartelettes à la vanille. — Broyez à see 125 grammes d'amandes sèches et 125 grammes de sucre, et passez au tamis de crin ordinaire ; ajoutez 30 grammes de farine tamisée et un peu de vanille en poudre ; d'autre part, fouettez en neige six blancs d'œufs sur lesquels vous versez la préparation ci-dessus, avec laquelle vous mélangez légèrement. Après avoir beurré et foncé des moules avec une pâte faite de 100 grammes de beurre, 200 grammes de farine, 10 grammes de sucre et 15 grammes de sel et d'une goutte d'eau, versez-y la composition et faites cuire à feu doux ; quand les tartelettes sont cuites, saupoudrez-les avec du sucre en glace. Vous pouvez servir ces tartelettes chaudes ou froides.

10 MARS.

MENU EN MAIGRE.

Potage à la Monaco.
Alose grillée à l'oseille.
Salmis de filets.
Brochet farci et rôti.
Œufs à la tripe.
Gâteau de riz.

Potage à la Monaco. — Taillez des tranches de pain de même forme, quelle qu'elle soit; saupoudrez-les de sucre, faites-les griller de belle couleur, mais un peu pâle; disposez-les dans une soupière avec un peu de sel; versez dessus du lait ou de la crème bouillante, et liez avec des jaunes d'œufs.

Alose grillée à l'oseille. — Après l'avoir habillée et fait mariner une heure, mettez l'alose sur le gril, en l'arrosant pendant la cuisson avec sa marinade; quand elle est bien cuite, servez-la sur une purée d'oseille.

Brochet farci et rôti à la broche. — Après avoir fait mortifier un gros brochet, l'avoir écaillé, vidé par les ouïes et lardé avec des filets d'anehois et de cornichons, introduisez-lui dans le corps une farce maigre; puis étendez sur du papier beurré des fines herbes entières avec fines épices et sel; emballez le brochet dans ce papier; embrochez-le avec un grand hâtelet, attachez-le à la broche; mettez de l'autre côté un hâtelet pour le soutenir et arrosez-le pendant la cuisson, avec du vin blanc et du beurre fondu. Servez avec une sauce piquante bien liée.

11 MARS.

Consommé aux croûtes grillées.

Poule au pot.

Sauté de lapereaux.

Rosbif rôti.

Choux-fleurs gratinés au parmesan.

Crème au chocolat.

Poule au pot. — Quand le pot-au-feu a écumé, que les légumes y ont été incorporés, mettez-y une belle poule vidée, flambée et trousseée; laissez-la cuire doucement avec le reste, et, quand elle est cuite, retirez-la et servez-la après avoir semé dessus un peu de gros sel.

Lapereaux sautés. — Dépouillez et videz des lapereaux, coupez-les en morceaux, en ayant soin d'ôter le mou; essuyez-les de manière qu'il n'y reste point de sang; faites tiédir du beurre dans un sautoir; placez-y les morceaux avec sel, poivre, épices; faites-les partir à feu ardent; quand ils seront bien fermes, ajoutez persil et échalotes hachés bien menu. Laissez encore un peu de temps et servez.

On ne doit sauter ainsi que de jeunes lapereaux.

Crème au chocolat. — Pour 1 demi-litre de crème, mettez trois jaunes d'œufs, 60 grammes de chocolat, 50 grammes de sucre. Mélez ensemble la crème et le sucre, faites-les bouillir jusqu'à réduction d'un quart; laissez refroidir et ajoutez les œufs et le chocolat pilé très-fin; remuez, pour bien mêler le tout, et faites cuire au bain-marie.

12 MARS.

Potage au tapioca.

Cabillaud à la hollandaise.

Poularde à la bourgeoise.

Gigot d'agneau rôti.

Champignons au gratin.

Gâteau de semoule à la crème.

Cabillaud à la hollandaise. — Après avoir vidé, ratissé et lavé le cabillaud, faites-le égoutter, mettez dans son intérieur une poignée de sel gris ; saupoudrez-le dessus et dessous de sel blanc et laissez-le ainsi pendant quelques heures, en ayant soin de le tenir dans un endroit très-frais. Environ deux heures avant de le servir, lavez le cabillaud ; ficelez sa tête ; faites-lui quelques incisions sur le dos et mettez-le dégorger dans de l'eau froide dans laquelle on peut ajouter du lait ; placez ensuite le cabillaud sur le ventre, dans une poissonnière à moitié remplie d'eau bouillante, avec sel en quantité suffisante ; vous pouvez encore y joindre 1 litre de lait bouillant ; laissez bouillir modérément pendant trois quarts d'heure, plus ou moins, selon la grosseur du cabillaud ; quand il est parfaitement cuit ; dressez-le, toujours sur le ventre, dans un plat garni d'une serviette, entourez-le de pommes de terre cuites à l'eau salée et de petits groupes de persil, et servez-le avec une saucière contenant du beurre très-frais, fondu au bain-marie, avec sel, poivre, muscade râpée et jus de citron.

Garniture à la Godard. — Elle se compose de grosses truffes, de ris de veau piqués et eloutés de truffes, de grosses quenelles et de grosses crêtes de coq. Pareille garniture ne s'accorde qu'à un dindonneau, une poularde ou un filet de bœuf.

13 MARS.

Potage au macaroni avec parmesan.
Épaule de mouton en ballon aux oignons glacés.
Poulet à la chasseur.
Pâté de saumon, ou poissons frits.
Salade de pommes de terre.
Eclairs aux œufs.

Épaule de mouton en ballon aux oignons glacés. — Désossez jusqu'à la moitié du manche une épaule de mouton bien couverte ; piquez-la de lardons assaisonnés, arrondissez-la ; faites-la tenir à l'aide de ficelles, et tâchez qu'elle ait la forme d'un ballon. Foncez une braisière de bardes de lard ; placez-y l'épaule, avec carottes, oignons, clous de girofle, feuilles de laurier, thym, ses os et quelques autres débris de viande ; mouillez de bouillon ou d'eau ; recouvrez de bardes de lard et d'un papier beurré et faites cuire à petit feu ; la cuisson obtenue, retirez les ficelles et dressez l'épaule en l'ornant d'un cordon d'oignons glacés.

Poulets à la chasseur. — Employez de préférence de jeunes poulets. Ouvrez les poulets par le dos et aplatissez-les pour pouvoir les mettre à cuire sur le gril. S'ils sont trop forts, dépecez-les par membres ; marinez gros et petits pendant une heure avec sel, oignon, huile, persil et jus de citron ; panez-les ensuite légèrement, et faites griller. Pour servir, dressez-les en buisson s'ils sont en morceaux, et masquez-les avec une sauce madère dans laquelle vous aurez mis des rouelles d'oignon frites et une julienne de jambon cuit.

14 MARS.

Potage crème de riz à la peluche de cerfeuil.

Esturgeon au court-bouillon.

Langue de bœuf au gratin.

Canards sauvages rôtis.

Asperges à l'huile.

Omelette au rhum.

Esturgeon au court-bouillon. — Soit que vous ayez un esturgeon de petite taille, ou une darne, après l'avoir préparé convenablement dans une poissonnière avec un court-bouillon composé de vin, lard, épices, etc., faites cuire avec feu dessous et dessus et arrosez constamment; lorsqu'il est cuit, égouttez, puis servez avec une sauce italienne à laquelle vous aurez joint une petite partie du court-bouillon très-réduit, et une pincée de poivre de Cayenne.

Langue de bœuf au gratin. — La langue ayant subi ses préparations premières, faites-la cuire à la braise, puis ôtez-en la peau, laissez-la refroidir et coupez-la par tranches. Hachez du persil, de la ciboule, quelques échalotes, un peu d'estragon, des câpres et un anchois; trempez de la mie de pain mollet dans de bon bouillon, mettez le tout dans un mortier et pilez en ajoutant un peu de beurre. Garnissez le fond d'un plat allant au feu avec la moitié de cette farce, mettez dessus les tranches de langue dont vous couvrirez la surface avec l'autre moitié de la farce; versez sur le tout un peu de beurre fondu et du bouillon, posez le plat sur un feu doux et couvrez-le d'un four de campagne. Quand le gratin a pris couleur, servez.

15 MARS.

Potage à la parisienne.

Bœuf à la mode.

Pluviers en salmis.

Alose rôtie

Petits pois nouveaux à l'anglaise.

Crêpes.

Alose rôtie. — Lorsqu'on a une belle alose bien grasse et d'un grand volume, on la fait ainsi rôtir. Videz-la d'abord par les ouïes, écaillez-la et ineisez-la sur le dos, en biais et peu profondément puis, faites-la mariner dans un peu d'huile, avec sel blanc, persil en branches, quelques ciboules et du thym. Après que l'alose a séjourné une heure environ dans cet assaisonnement, dont il faut la bien pénétrer en l'y retournant à plusieurs reprises, mettez-la à la broche, arrosez-la avec soin, et servez-la sur une serviette garnie de persil vert.

Pour découper l'alose placée sur une serviette la tête à gauche et le dos du côté de la personne qui découpe, on commence par tracer une ligne profonde de la tête à la queue, puis on découpe les portions en lignes droites ou obliques. S'il y a peu de convives, on ne sert que le dos; on fait les portions plus ou moins grosses, selon le nombre. Dans une alose de 40 à 50 centimètres, on peut faire dix belles portions. Avant de servir, on ébarbe légèrement les nageoires; la queue reste entière. Les œufs sont exquis.

Filets de soles à l'italienne. — Lavez et faites sauter au beurre des filets de soles et servez-les masqués d'une sauce italienne.

16 MARS.

Potage aux pâtes d'Italie.

Carrelets grillés.

Aloyau à la Godard.

Volaille rôtie.

Céleri au jus.

Parfait au café.

Carrelets grillés. — Les carrelets étant vidés et lavés, huilés et assaisonnés de sel et de poivre, mettez sur le gril des échalumeaux de paille et par-dessus les carrelets, faites-les cuire à feu doux, puis servez-les masqués d'une sauce aux câpres.

Aloyau à la Godard. — Parez l'aloyau, lardez-le de fins lardons assaisonnés, fickelez-le avec soin en lui donnant une forme régulière, mettez-le dans une braisière avec des carottes, un bouquet de fines herbes, des oignons, de bon bouillon, du vin de Madère, du poivre, du sel, et faites-le cuire à petit feu. Quand l'aloyau est cuit à point, passez et dégraissez les résidus, mettez-les dans une casserole avec du jus de viande, des ris de veau en tranches, des morceaux de fonds d'artichauts, des champignons, des œufs frits; dressez l'aloyau sur cette garniture et servez.

Quenelles à la crème. — Elles se font avec de la pâte à choux à la crème, convenablement desséchée et dans laquelle on incorpore des œufs, un peu de farine, une pincée de poivre et un peu de muscade. La pâte se prend avec une cuillère à bouche, et on se sert du doigt pour la faire tomber, de la grosseur d'une amande, dans une casserole d'eau chaude tenue hors du feu. On les termine comme les quenelles ordinaires.

17 MARS.

—

Consommé aux quenelles.
Truite à la Chambord.
Lapereau en papillote.
Selle d'agneau rôti, cresson.
Epinards au velouté.
Tourte à la crème d'amandes.

•

—

Truites à la Chambord. — Echaudez les truites à l'eau bouillante, retirez-en la peau; lavez-les ensuite à plusieurs eaux; quand elles sont bien égouttées, faites-les cuire dans une marinade au vin. Pour les servir, égouttez-les; dressez-les sur un plat; garnissez-les de ris de veau piqués et glaçés, de quenelles, d'écrevisses, et masquez-les d'un ragoût à la financière.

Lapereau en papillote. — Démembrez un lapereau, supprimez les plus gros os; maniez les membres dans une farce composée de mie de pain rassis, lard râpé, persil, échalotes, champignons, et pointe d'ail hachés menu, sel et gros poivre; couvrez chaque morceau d'une petite barde de lard; enveloppez-les d'un papier huilé, faites-les cuire sur le gril à un feu doux, et servez-les avec la papillote.

Selle d'agneau rôtie. — La selle se découpe à la première côte, ensuite on coupe les gigots au-dessous de la queue et en biais vers les flancs, que l'on roule sur eux-mêmes et que l'on maintient avec des hâclelets; on embroche la selle, on la met au feu, et, après une heure et demie de cuisson, on la sert sur son jus.

18 MARS.

Potage au pain.
Pièce de bœuf sauce tomates.
Anguille au soleil.
Pintades rôties.
Petits pois au beurre.
Meringues à la crème.

Anguille au soleil. — Après l'avoir dépecée, faites cuire l'anguille dans une marinade cuite; laissez-la refroidir et égoutter, puis roulez-la dans de la mie de pain, puis trempez-la dans des œufs battus avec du sel et du poivre; faites-la frire et servez-la dans une sauce ravigote.

Meringues à la crème. — Fouettez, avec un balai de buis, des blancs d'œufs, auxquels vous ajoutez du sucre en poudre et l'aromate que vous jugerez convenable; la quantité de sucre doit être de 500 grammes pour douze blancs d'œufs. Lorsque la pâte est suffisamment travaillée, étendez des feuilles de papier blanc sur des plaques de tôle; couchez les meringues sur ce papier; avec du sucre pilé très-fin, saupoudrez légèrement la surface des meringues, et mettez-les cuire à four doux. Quand elles sont cuites, détachez-les du papier avec précaution, enfoncez légèrement le centre avec une cuillère, et faites-les sécher à l'étuve sur des tamis. Au moment de les servir, remplissez, deux par deux, les meringues avec de la crème.

Garniture à la financière. — C'est un composé de foie gras, de rognons et erêtes de coq, de truffes et de quenelles de volaille dans une espagnole au madère; elle accompagne poulardes, poulets et filets de bœuf.

49 MARS.

Consommé aux œufs pochés.
Tanches au court-bouillon.
Tendrons d'agneau aux pointes d'asperges.
Rosbif à l'anglaise.
Pommes de terre sautées.
Crème d'amandes.

Tanches au court-bouillon. — Après les avoir limonnées, vidées, faites-les cuire dans un court-bouillon au vin bien assaisonné, et servez-les avec une sauce blanche aux câpres.

Agneau (tendrons d') aux pointes d'asperges. — Faites cuire deux poitrines d'agneau dans une braise, laissez-les refroidir, et coupez-les ensuite en morceaux. Au moment de servir, mettez ces tendrons dans une casserole avec un peu du fond de cuisson bien dégraissé, et faites tomber à glace. Lorsqu'ils sont cuits, servez-les sur un plat, avec un croûton frit entre chacun d'eux et un ragoût de pointes d'asperges dans le milieu.

Crème d'amandes. — Après avoir émondé et pilé 65 grammes d'amandes douces, auxquelles vous ajoutez seulement trois amandes amères, délayez le tout avec de la crème bouillante; passez à l'étamine; ajoutez des jaunes d'œufs et de l'eau de fleurs d'oranger et faites prendre au bain-marie. Cet entremets se sert aussi entouré d'un cordon d'amandes pralinées.

Garniture à la chipolata. — Elle se compose de petites saucisses, dites chipolata, de petit lard, de marrons grillés et dépouillés, de carottes tournées en poire et de champignons, le tout mêlé à une sauce espagnole.

20 MARS.

—
MENU EN MAIGRE.
—*Julienne maigre.**Truite sauce genevoise**Macaroni en timbale.**Sarcelles rôties.**Haricots rouges à la bourguignonne.**Gâteau de riz au caramel.*
—

Macaroni en timbale. — Le macaroni étant cuit dans l'eau de sel et égoutté, ajoutez poivre, beurre, gruyère et parmesan râpés ; autant de l'un que de l'autre ; et laissez sur le feu jusqu'à ce que le fromage soit fondu ; Beurrez un moule, garnissez-le d'une pâte brisée très-mince, mettez dedans le macaroni ; recouvrez de pâte, et mettez un rond de papier beurré par-dessus pour qu'elle ne brûle pas ; placez ensuite la timbale au four, qui doit être passablement chaud, et au bout de trois quarts d'heure ou d'une heure, selon la grosseur, renversez-la sur un plat et servez.

Haricots rouges à la bourguignonne. — Faites cuire des haricots rouges dans du bouillon de racines, avec addition d'un morceau de beurre, d'un bouquet garni et d'oignons piqués de clous de girofle. Après cuisson, enlevez les oignons et le bouquet, ajoutez du vin rouge, poivre et sel, et servez.

Quenelles à la semoule. — Mélangez successivement à 150 gr. de beurre, cinq jaunes d'œufs, puis 150 gr. de semoule fine, sel et muscade. Prenez la pâte dans une cuillère à bouche, et en la détachant par parties laissez-la tomber dans de l'eau bouillante. Ces quenelles, ainsi pochées, s'égouttent, se parent et sont alors prêtes à être employées.

24 MARS.

Potage Crécy.

Bar à l'eau de sel.

Côtelettes de porc frais grillées, sauce poivrée.

Dinde rôtie.

Asperges en branches.

Pains de la Mecque.

Bar à l'eau de sel. — Après avoir vidé et fait dégorger le bar, mettez-le à cuire dans une poissonnière où se trouve de l'eau bien salée ayant déjà bouilli. Quand l'eau recommence à bouillir, retirez la poissonnière sur le coin du fourneau et laissez-la frémir pendant vingt minutes ; vous l'enlevez alors du feu et tenez le poisson dans la cuisson jusqu'au moment de servir. Le bar est ensuite égoutté et dressé entouré de persil sur une serviette ; vous pouvez alterner, avec le persil, des pyramides de pommes de terre cuites à l'eau.

Sauce poivrée. — Mettez dans une casserole un verre de vinaigre de vin, 6 grammes de laurier, 6 grammes de thym, 6 grammes d'oignons, 25 grammes de persil et même quantité d'échalotes, avec sel et gros poivre ; placez sur le feu et faites réduire entièrement, sans cependant laisser brûler ; ajoutez alors 30 grammes de beurre et 2 grammes de farine que vous laissez blondir légèrement ; mouillez avec du bouillon, laissez cuire pendant un quart d'heure, en remuant avec une cuillère de bois et passez.

Sauce Châteaubriand. — Faites dissoudre sur le feu de la glace de viande dans du vin blanc ; ajoutez de l'espagnole, faites réduire et au moment de servir, liez avec de la *maitre-d'hôtel*.

22 MARS.

Potage purée de pommes de terre à la peluche de cerfeuil.

Alose à la hollandaise.

Côtelettes de mouton aux pointes d'asperges.

Bécassines rôties.

Artichauts à la barigoule.

Biscuit au beurre.

Potage crème de riz à la peluche de cerfeuil. —

Faites de la crème de riz comme il est indiqué au potage brunoise et servez-la étendue de bouillon avec de la peluche de cerfeuil.

Gigot à la provençale. — Laissez mortifier un gigot de mouton; piquez-le alternativement avec des filets d'anchois et des gousses d'ail; achevez de remplir tous les vides avec de fins lardons assaisonnés; enveloppez-le d'une feuille de papier blanc enduite de graisse blanche; faites-le cuire à la broche, et servez-le sur une sauce piquante.

Artichauts à la barigoule. — On doit choisir pour cette préparation des artichauts bien tendres et de moyenne grosscur. Après les avoir parés, videz-les du foin qu'ils contiennent, et faites-les blanchir; vous aurez disposé à l'avance du persil, des champignons, des échalottes hachés et passés au beurre et y ajouterez du beurre et du lard râpé, le tout convenablement épicé. Remplissez de cette farce les artichauts que vous aurez eu le soin de ficeler pour qu'ils ne se déforment point et mettez-les dans une casserole à couvercle emboîté entourés de bardes de lard et arrosés de bonne huile d'olive; faites-les cuire doucement et servez-les sur leur sauce réduite, ou sur une sauce italienne.

23 MARS.

Consommé aux lazagnes.

Goujons frits.

Fricassée de poulets.

Gigot rôti.

Purée de navets.

Gâteau de riz.

Fricassée de poulets. — Après avoir flambé, épluché et vidé les poulets, coupez-les par morceaux que vous mettez tremper dans de l'eau un peu tiède pour les faire dégorger; passez-les ensuite à l'eau froide et mettez-les à égoutter. Même préparation pour les foies, après en avoir ôté l'amer; pour les gésiers, après les avoir fendus; pour les pattes, après les avoir légèrement grillées, dépouillées de leur peau et en avoir coupé les ergots; enfin pour les eous, dont on a supprimé la moitié de la tête. Passez le tout au beurre sans laisser prendre couleur, saupoudrez de farine, donnez un tour et mouillez avec de bon bouillon; en ajoutant oignons piqués de clous de girofle, erêtes, ris de veau, champignons et morilles, bouquet, sel et poivre. Vous laissez mijoter, et lorsque la cuisson est complète, liez convenablement avec des jaunes d'œufs, crème et jus de citron. Pour servir, dressez les cuisses et les ailes en dessus et masquez avec la sauce. Quelques belles écrevisses complètent l'ornement de cette excellente entrée, qui est un des mets classiques de la cuisine française.

Beurre à la maître d'hôtel. — Mêlez à un quart de beurre fin, sel, muscade râpée, une cuillerée à bouche de fines herbes hachées ainsi composées : moitié persil, un quart cerfeuil, un quart cresson alénois, plus quelques feuilles d'estragon et de pimprenelle, des jaunes d'œufs crus et le jus d'un citron, et réservez pour les besoins.

24 MARS.

Potage Faubonne.
Saumon sauce genevoise.
Poularde à la Grimod.
Filet de bœuf rôti.
Asperges au beurre.
Œufs à la neige.

Poularde à la Grimod de la Reynière. — Videz, flambez et trousssez une belle poularde; battez-la pour l'aplatir le plus possible; remplissez-la d'une farce faite avec le foie de la volaille, des truffes, des champignons, persil, ciboule, sel, gros poivre, moelle de bœuf, un peu de beurre et du lard, le tout bien mêlé ensemble. Taillez une douzaine de tranches de jambon nouveau de la largeur d'un doigt et de la longueur de la volaille, et autant de tranches de mie de pain. Après avoir passé la poularde au beurre et l'avoir embrochée, couvrez-la entièrement avec les tranches de pain sur lesquelles vous assujettirez les tranches de jambon; enveloppez le tout de papier, et quand la poularde est cuite, servez-la sur son jus.

Champignons au gratin. — (*Voyez Champignons farcis.*)

Œufs à la neige. — Faites bouillir dans une casserole un demi-litre de lait, deux cuillerées de fleur d'oranger, environ 60 grammes de sucre; mettez par cuillerées, six blancs d'œufs battus en neige, en les retournant avec une écumoire pour qu'ils cuisent bien de tous côtés; dressez-les sur le plat, hors du feu; faites lier le lait sur le feu avec les jaunes d'œufs délayés, et versez sur les œufs à la neige; servez froid.

25 MARS.

Potage au pain.

Bœuf bouilli garni de choux.

Barbue à la parmesane.

Jambon rôti.

Épinards au jus.

Darioles à la duchesse.

Barbue à la parmesane. — Après avoir enlevé les chairs d'une barbue de dessert, mettez-les dans une béchamel épaisse et faites chauffer le tout; dressez sur un plat, en ayant soin que le dessus soit bien uni, saupoudrez d'abord avec de la mie de pain et ensuite avec du fromage de Parme bien râpé; mettez sous un four de campagne pour faire prendre de la couleur, et servez chaudement.

Darioles à la duchesse. — Pour dix-huit darioles, mettez 32 grammes de farine bien mélangée avec un œuf entier; ajoutez six jaunes d'œufs, 425 grammes de sucre en poudre, six macarons écrasés, un peu de sel, puis encore un œuf entier; après avoir bien travaillé le tout, joignez-y 4 demi-litre de crème, de la fleur d'orange pralinée, le zeste d'un cédrat confit, une euillerée de raisins de Corinthe, une pincée d'angélique hachée et quelques merises confites; foncez les moules et placez dans chacun d'eux un peu de beurre; puis versez dedans la crème et mettez au four; servez les darioles très-chaudes et glacées à blanc. Ce mets est délicieux.

26 MARS.

—

Potage printanier.
Anguille à la bordelaise.
Côtelettes de veau à la milanaise.
Canards sauvages rôtis.
Croûte aux champignons.
Compote de poires.

—

Bouillon à la française. — Ce bouillon résultat du pot-au-feu ne s'obtient que dans un pot de terre ayant servi plusieurs fois ou dans une marmite de cuivre bien étamée. Le gîte de euisse de bœuf suffit pour faire d'excellent bouillon. Coupez la viande par morceaux, brisez les os et mouillez avec autant de litres d'eau froide qu'il y a de kilos de viande. Salez et placez sur le feu. Quand la viande a écumé, ajoutez carottes, navets, panais, bouquet de persil, feuille de laurier, elous de girofle, un oignon brûlé, un morceau de suere. Après sept heures d'ébullition sans addition d'eau, le bouillon est parfait. Si on tient à avoir un potage *hors ligne*, mettez une poule dans la marmite en même temps que la viande, mais alors le morceau de suere est inutile. Ce potage doit se passer avec soin.

Potage printanier. — Coupez en filets carottes, navets et poireaux passez-les au beurre, sur un feu doux, en les remuant pour leur faire prendre un peu de couleur; mouillez-les avec du bouillon et laissez cuire pendant une heure, puis ajoutez des pointes d'asperges, des petits pois et des haricots verts, le tout euit à l'eau, et du bouillon en quantité suffisante; dégraissez et versez bouillant sur des erôutes à potage.

27 MARS.

Potage à la purée de pois.

Morue à la maître d'hôtel.

Côtelettes de mouton sauce tomates.

Pâté de bécassines.

Macédoine de légumes en salade.

Soupirs de nonne.

Morue à la maître d'hôtel. — Faites dessaler de la morue en la laissant pendant vingt-quatre heures dans de l'eau que vous aurez le soin de renouveler trois fois, au moins, puis vous la ratissez, la grattez et la mettez à cuire dans de l'eau froide. Quand elle sera cuite, faites-la égoutter; mettez du beurre en quantité suffisante dans une casserole; ajoutez gros poivre, muscade râpée, persil et ciboule hachés menu, et une pincée de farine; remuez l'assaisonnement et versez sur la morue avec addition d'une cuillerée à dégraisser d'eau de cuisson. Placez la casserole sur le feu; remuez sans cesse pour que le beurre ne tourne pas en huile, et lorsque la morue sera bien chaude et la sauce bien liée, dressez sur un plat, et ajoutez le jus d'un citron.

Côtelettes de mouton sauce tomates. — Les côtelettes étant bien parées, trempez-les dans du beurre tiède; salez, poivrez et mettez-les sur le gril, en ayant soin de les retourner; au bout de cinq à six minutes de cuisson, dressez-les et servez-les sur une sauce tomates.

Glace de poisson. — Mettez dans de l'eau et un cinquième de vin blanc, tête et débris de turbot, des merlans et des grondins. avec carottes, oignons, poireaux, bouquet garni et gousse d'ail, faites mijoter longuement, puis passez à l'étamine, remettez à cuire dans une casserole, et laissez bouillir jusqu'à ce que le liquide prenne une certaine consistance, retirez alors du feu et réservez pour les besoins.

28 MARS.

Consommé à la chiffonnade de cerfeuil.
Limandes frites, sauce Colbert.
Foie de veau à l'italienne.
Quartier d'agneau farci rôti.
Salsifis frits.
Gâteau aux amandes.

Consommé à la chiffonnade de cerfeuil. — La chiffonnade de cerfeuil, qui n'est autre que du cerfeuil ciselé, s'emploie avec avantage pour des bouillons dont l'excellence n'est pas extrême.

Foie de veau à l'italienne. — Coupez le foie en tranches de peu d'épaisseur ; mettez dans une casserole de l'huile fine, du lard fondu, du vin blanc, et faites un lit avec du persil, des ciboules, des champignons hachés avec addition de sel et de gros poivre ; placez dessus une couche de tranches de foie, puis encore une couche comme la première, et ainsi de même jusqu'à la fin ; couvrez le tout de bardes de lard et faites cuire à feu doux dessus et dessous. Servez soit avec une sauce italienne, soit avec le jus de cuisson réduit et dégraissé.

Quartier d'agneau farci. — Introduisez sous l'épaule du quartier d'agneau, en observant de ne pas déchirer la peau, une farce faite avec de la panne coupée en dès, trois ou quatre saucisses, un verre de crème, de la mie de pain et des fines herbes hachées : le tout lié avec des jaunes d'œufs et bien mélangé ; cousez l'ouverture et mettez à la broche le quartier d'agneau ; enveloppé de papier beurré ; servez avec une sauce poulet ou un ragoût de fonds d'artichauts.

29 MARS.

*Garbures gratinées.**Raie au beurre noir.**Rosbif garni de pommes de terre.**Terrine ou Pâté froid.**Céleri-rave au jus.**Tartelettes de poires.*

Garbures gratinées. — Foncez une casserole avec des bandes de lard sur lesquelles vous placez des choux et des morceaux de petit lard ; ajoutez carottes, oignons, bouquet garni, mouillant le tout avec du bouillon non dégraissé et mettez à cuire à petit feu. Les choux étant bien cuits, faites mitonner du pain avec du bouillon comme pour une panade, et après avoir saupoudré d'un mélange d'égaies parties de parmesan et de gruyère râpés, une terrine ou soupière pouvant aller au feu, placez-y un lit de choux poudré de fromage, puis un lit de pain mitonné également poudré de fromage, et formez des couches successives jusqu'à ce que la soupière soit pleine, en ayant soin de terminer par une couche de choux plus fortement saupoudrée que les autres. La terrine ainsi remplie jusqu'aux bords, faites-la gratiner doucement, soit au four, soit sous un four de campagne, ou, à défaut de l'un et de l'autre, simplement sur un fourneau avec feu dessus et dessous ; servez brûlant. On doit, en même temps que les garbures, servir à part du bon bouillon chaud, pour les personnes qui n'aiment point le potage épais.

Sauce à la menthe. — Faites réduire du vinaigre mêlé à égale quantité d'eau et ajoutez de la menthe hachée, retirez du feu et servez.

30 MARS.

MENU EN MAIGRE.

Potage aux choux verts.
Alose au court-bouillon.
Timbale de macaroni à l'italienne.
Carpes frites.
Asperges à la crème.
Gâteau de riz.

Alose au court-bouillon. — Videz l'alose par les ouïes, ficelez la tête, et faites-la cuire dans un court-bouillon. La cuisson achevée, égouttez-la, dressez-la sur une serviette, avec une garniture de persil. Servez une sauce blanche à part ou un huilier. On peut aussi, après avoir passé le court-bouillon au tamis de soie, s'en servir pour mouiller un quart de beurre manié avec une pincée de farine et quand cette saucée est cuite et de bon goût, y ajouter un beurre d'anchois, et la servir dans une saucière.

Asperges à la crème. — Coupez par morceaux des têtes d'asperges, faites-les blanchir, égoutter, puis passez-les sur le feu avec du bon beurre et ajoutez-y une quantité suffisante de sauce béchamel, servez ensuite.

Gâteau de riz. — Faites blanchir 250 grammes de riz bien épluché et lavé, et faites-le crever dans un peu de lait bouilli, avec un zeste de citron. Après l'avoir laissé refroidir, ajoutez-y un peu de sel fin, 125 grammes de sucre, quatre œufs entiers et quatre autres sans les blancs, que vous mettez à part. Cela fait, beurrez une casserole, saupoudrez-la de mie de pain; fouettez les blancs d'œufs et mêlez-les peu à peu avec le riz; versez le tout dans la casserole; faites cuire au four pendant une bonne demi-heure. La cuisson terminée, dressez le gâteau et servez.

31 MARS.

Potage printanier.

Rougets sauce aux huîtres.

Marinade de cervelles.

Filet de bœuf rôti au madère

Petits pois nouveaux à l'anglaise.

Tartelettes de fraises.

Rougets sauce aux huîtres. — Écaillez et videz les rougets; coupez-en les arêtes; bridez la tête, rangez-les dans un sautoir en les mouillant grandement d'un court-bouillon fait de la manière suivante : deux oignons et une carotte émincée, du persil en branches, du sel, 1 litre et demi d'eau et quelques filets de vinaigre, le tout ayant préalablement bouilli doucement pendant vingt minutes, puis été passé au tamis et refroidi. Placez les rougets sur un feu ardent, faites partir et maintenez un léger frémissement au coin du fourneau pendant quelques minutes. Au moment de servir, égouttez les rougets, débridez-les et dressez-les sur un plat, en les masquant avec une sauce aux huîtres. (*Voir Sauce aux huîtres.*)

Filet de bœuf rôti au madère. — Il faut le cuire à la broche, et dans le jus de la lèche-frite verser deux grands verres de vin de Madère, avec addition d'une pincée de mignonnette. Dégraissez le jus avant de le servir dans une saucière.

Pourpier en friture. — Faites macérer des tiges de pourpier dans du jus de citron, du sucre en poudre et de la cannelle. Après une heure ou deux, passez-les dans une pâte à frire étendue de cognac, faites frire à feu doux et servez saupoudré de sucre.

1^{er} AVRIL.

Potage à l'oseille.

Tanches sur le grill.

Langues de bœuf au parmesan.

Longe de veau rôtie.

Purée de lentilles.

Meringues à la crème.

Purée de lentilles. — Faites cuire les lentilles avec un morceau de lard; passez-les en vous aidant du bouillon de cuisson, incorporez à la purée un peu de jus de viande et faites réduire si besoin il y a, en évitant que la purée ne s'attache à la casserole. Servez avec des croûtons.

Tanches sur le grill. — Limonnez trois ou quatre belles tanches en les plongeant dans de l'eau bouillante, où vous les laissez un instant; écaillez-les en commençant par la tête et en prenant garde d'endommager la peau; videz-les; mettez-les dans une marinade d'huile, persil, ciboules et échalotes hachés, thym, laurier, sel et poivre; enveloppez-les de deux feuilles de papier sur lequel vous aurez étendu la marinade, faites-les griller; ôtez le papier avant de les dresser et servez dessus une sauce piquante.

Langue de bœuf au parmesan. — Après avoir fait dégorger blanchir, puis cuire dans du bouillon bien assaisonné, une langue de bœuf; ôtez-en la peau, coupez-la par tranches et mettez-la ensuite dans une casserole, avec un verre de vin blanc sec, deux cuillerées à pot de bouillon et laissez bouillir jusqu'à réduction de moitié; versez alors dans un plat une partie de la sauce, râpez dessus du parmesan, étendez-y les tranches de langues, reversez par-dessus le reste de la sauce, couvrez de parmesan râpé, et faites glacer au four ou sous un four de campagne.

2 AVRIL.

Potage au pain.
Bœuf garni de légumes.
Marinade de volaille.
Brochet au bleu.
Macaroni à la sauce tomate.
Pommes au riz.

Potage aux croûtes grillées. — (Voir *Potage au pain.*)

Macaroni à la sauce tomate. — Mettez à cuire dans de l'eau bouillante 500 grammes de macaroni, avec addition d'un morceau de beurre, un peu de sel et un oignon piqué de girofle; faites ensuite égoutter le macaroni, et placez-le dans une casserole avec un peu de beurre et 425 grammes de gruyère râpé, autant de parmesan, un peu de muscade, du gros poivre, quelques cuillerées de crème; faites sauter le tout et dès que le macaroni filera dressez-le en dôme sur un plat, masquez-le d'une sauce tomate très-épaisse et servez.

Pommes au riz. — Cuire dans un sirop de sucre, après les avoir pelées, vidées et tournées, de belles pommes de reinette. Cuire également dans du lait du beau riz, en y ajoutant un peu de sel, du sucre et du zeste de citron. Le riz étant bien crevé et un peu compacte, ôtez le zeste de citron, versez le riz sur un plat; placez les pommes sur le riz et mettez le tout au four pour faire prendre couleur.

Compote de groseilles. — Égrenez les groseilles; lavez-les; égouttez-les; mettez-les dans une terrine et versez dessus du sirop bouillant à 28 degrés.

3 AVRIL.

Potage au tapioca.

Filets de soles au gratin.

Côtelettes de mouton jardinière.

Poulet rôti au cresson

Choux de Bruxelles au beurre.

Beignets d'abricots à l'eau-de-vie.

Filets de soles au gratin. — Videz et nettoyez les soles, fendez-les par le dos; levez-en les chairs en quatre filets; ôtez-en la peau; sur chaque filet étendez une farce cuite, et roulez-le. Foncez un plat de cette même farce sur 5 ou 6 millimètres d'épaisseur: placez-y les filets en forme de couronne, garnissez les vides de farce, panez le tout, faites prendre une belle couleur sous un four de campagne et servez.

Anguille à la bordelaise. — Après avoir préparé l'anguille, fendez-la en deux, retirez l'arête et mettez à cuire dans un court-bouillon fait de vin blanc assaisonné d'oignons coupés en rouelles, persil, sel et poivre. Après cuisson, retirez l'anguille, mettez-la sous presse, puis divisez-la en filets que vous disposez dans un sautoir en les couvrant de la cuisson passée, réduite, et augmentée de glace de poisson (*Voir Glacé de poisson*), faites réchauffer, dressez les filets en couronne, saucez-les du fond et garnissez le milieu de petits oignons glacés.

Beignets de fruits à l'eau-de-vie. — Séparez en deux des abricots, après les avoir égouttés; mouillez légèrement des morceaux de pain à chanter de la largeur des fruits, et masquez-en ces fruits dessus et dessous; trempez-les ensuite dans la pâte; faites-les frire de belle couleur et saupoudrez-les de sucre fin, glacez-les, si vous le voulez, avec la pelle rouge.

4 AVRIL.

Potage au riz purée de pois.

Turbot au gratin.

Bœuf à la mode.

Canards rôtis.

Artichauts à la lyonnaise.

Gâteaux fourrés aux confitures.

Turbot au gratin. — Le turbot étant cuit à l'eau de sel et refroidi, enlevez-en les chairs et mettez-les dans une béchamel maigre, faites chauffer et dressez sur un plat qui aille au feu ; saupoudrez de mie de pain et de parmesan râpé ; versez dessus du beurre fondu ; mettez le plat sur un feu modéré avec un four de campagne par-dessus, et quand le poisson est de belle couleur, servez.

Gâteaux fourrés aux confitures. — Prenez de la pâte à feuilletage et formez-en deux gâteaux de grandeur égale et de 6 à 8 millimètres d'épaisseur chacun ; mettez sur l'un des deux des confitures jusqu'à un doigt du bord et humectez avec un peu d'eau la portion du bord restée sans confitures ; posez le second gâteau sur le premier, collez-les bien l'un contre l'autre, façonnez un peu, dorez avec de l'œuf battu et faites cuire au four quand le gâteau est cuit, couvrez-le de sucre fin et glacez-le à la pelle rouge.

Gâteau de pistaches. — Échaudez et pilez très-fin un demi-kilogramme de pistaches avec un peu de blanc d'œuf, ajoutez une petite quantité de citron vert râpé, 250 grammes de sucre fin, dix œufs dont vous aurez fouetté les blancs ; mêlez bien le tout ; mettez dans une petite casserole beurrée l'appareil de pistaches et faites cuire une heure environ à un four doux.

5 AVRIL.

Potage aux œufs pochés.

Truite au beurre d'anchois.

Épigrammes d'agneau aux pointes d'asperges.

Filet de bœuf rôti.

Choux-fleurs sauce hollandaise.

Blanc-manger au café.

Truite au beurre d'anchois. — La truite préalablement cuite au court-bouillon, est servie avec une sauce au beurre d'anchois, à part.

Sauce au beurre d'anchois. — Lavez les anchois, après en avoir ôté l'arête et les écailles; essuyez-les, mettez-les en pâte et dans un mortier amalgamez-les avec un poids double de bon beurre frais. Pour faire une sauce avec ce beurre, il faut en additionner à un roux mouillé de très-bon bouillon et tenu tiède, en remuant la casserole pour que le mélange soit bien fait.

Agneau (épigrammes d') aux pointes d'asperges. — Prenez côtelettes et poitrine d'agneau, parez les côtelettes, attachez ensemble les poitrines et faites-les cuire dans une braise; quand elles sont cuites, retirez-les, enlevez-en les os et mettez-les sous presse entre deux couvercles, quand elles sont froides, divisez-les en morceaux auxquels vous donnez la forme de côtelettes et que vous garnissez d'un des os enlevés, pour simuler un manche de côtelette. Salez, poivrez, et passez ces morceaux dans de la sauce allemande (*Voir la recette*), puis encore à la mie de pain, à l'œuf ensuite, puis de rechef à la mie de pain et faites frire au beurre. Quant aux côtelettes, sautez-les, puis dressez-le tout en couronne en alternant les côtelettes avec les morceaux de poitrine, mettez au centre des pointes d'asperges cuites à l'eau et saucées d'une béchamel.

6 AVRIL.

Potage Faubonne.

Mulet grillé.

Gigot de mouton braisé garni de rissoles.

Vanneaux bardés rôtis.

Carottes glacées.

Tartelettes aux cerises.

Mulet grillé. — Videz, écaillez et lavez le mulet ; mettez-le à mariner une demi-heure dans de l'huile, sel, poivre, oignon en rouelle, persil en branche, puis faites-le griller à feu doux et servez-le sur une sauce à la maître-d'hôtel ou une sauce verte.

Sauce verte. — Faites suer des tranches de jambon et de veau ; mouillez-les de bouillon et de vin blanc, laissez bouillir et réduire. — Pilez une fourniture de fines herbes et exprimez-en le jus que vous mélangerez à celui de cuisson passé à l'étamine ; assaisonnez et liez la sauce avec quatre jaunes d'œufs et un peu de jus de citron.

Carottes glacées. — Tournez en poires des carottes rouges nouvelles, faites-les blanchir pendant quelques minutes, et égoutter ensuite sans les rafraîchir ; sautez-les dans du beurre fin avec addition de sucre en poudre et de bon consommé ; lorsqu'elles sont suffisamment cuites, augmentez-le feu pour que l'évaporation se fasse rapidement ; laissez-les tomber à glace, et servez.

Farce cuite. — Pilez séparément des blancs de volaille, même quantité de tétine de veau euite et même quantité de panade faite avec du bouillon et bien desséchée ; amalgamez et repilez le tout ensemble, incorporez des jaunes d'œufs en quantité suffisante et assaisonnez de sel, poivre et museade. Cette farce s'emploie surtout pour les gratins.

7 AVRIL.

—

Potage à l'oseille.
Maquereaux à la maître d'hôtel.
Bifteck garni de pommes de terre.
Terrine de foie gras.
Morilles à l'italienne.
Gâteau d'amandes.

—

Bifteck. — Le filet d'aloiau devrait seul être employé pour le bifteek. Coupez-le en travers par tranches de 6 centimètres d'épaisseur environ, aplatissez ces tranches jusqu'à ce qu'elles n'aient plus que 4 centimètres, saupoudrez-les de sel et de poivre, mettez-les sur le gril avec bon feu et retournez-les au bout de trois ou quatre minutes. Quand vous apercevrez le jus perler à la surface, retirez-les et dressez-les sur un plat légèrement chauffé, avec gros comme une noix de bon beurre pour chaque bifteck, et garnissez-les de pommes de terre sautées. On sert aussi les biftecks à la maître d'hôtel, au beurre d'anehois, sautés au vin de Madère, à la choueroute, aux corniehons, aux olives et au cresson vinaigré.

Morilles à l'italienne. — Après avoir fait blanchir les morilles, sautez-les dans du beurre avec persil, sel, poivre, muscade; mouillez avec un verre de vin blanc, faites cuire pendant une demi-heure à petit feu; puis, les morilles étant suffisamment cuites, terminez avec quelques cuillerées de consommé mêlées à un roux, le jus de la moitié d'un citron, gros comme une noix de glaec de volaille; dressez avec une garniture des petits croûtons taillés en rond passés au beurre, et servez.

8 AVRIL.

Potage de riz au gras.

Raie à la Sainte-Menehould.

Ragoût de veau à la bourgeoise.

Rouges de rivière bardés rôtis.

Salsifis frits.

Tarte aux fraises.

Raie à la Sainte-Menehould. — Faites cuire à petit feu une ou deux ailes de raie dans une cuisson composée de lait, de beurre manié de farine, de racines de persil, d'un bouquet garni, de tranches d'oignon, d'une gousse d'ail, et d'une bonne pincée des quatre épices ; remuez jusqu'à ce que cette préparation soit entrée en ébullition, et à ce moment mettez-y la raie. Après cuisson, retirez le poisson ; égouttez-le ; trempez-le dans du beurre tiède ; panez-le ; recommencez une seconde fois cette opération et de la même manière ; puis mettez-le à feu doux sur un gril, et servez-le sur une rémoulade.

Ragoût de veau à la bourgeoise. — Mettez dans une casserole un morceau de beurre et de la farine : remuez bien et laissez roussir si vous voulez un ragoût brun ; si c'est un ragoût blanc que vous deviez lier avec des jaunes d'œufs, ne laissez pas la farine se colorer. Dans le roux, mettez la viande ; retournez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme ; mouillez avec de l'eau chaude ; ajoutez sel, poivre, thym et laurier ; joignez à ce ragoût des oignons, des champignons, des morilles, de petites carottes tournées, des pois, etc. Laissez cuire, et servez après avoir lié si le ragoût est au blanc.

9 AVRIL.

Potage aux quenelles de volaille.

Pièce de bœuf sauce Robert.

Ris de veau frits.

Poularde rôtie.

Asperges en branches

Gâteau de riz.

Potage aux quenelles de volaille. — Faites de la farce à quenelles de volaille ; moulez ces quenelles dans une cuillère à café, et finissez la composition de la même manière que celle des quenelles ordinaires. (*Voyez Quenelles.*)

Ris de veau frits. — Après les avoir parés et blanchis, mettez-les dans une marinade tiède dans laquelle vous ferez entrer du bouillon, du beurre tiède, des fines herbes, ciboules et échalotes hachées, du jus de citron, du sel et du poivre ; faites-les ensuite égoutter ; trempez-les dans une pâte à friture ; faites-les frire de belle couleur et servez-les avec une garniture de persil également frit, et une sauce tomates.

Gâteau de riz. — Mettez à crever dans de l'eau et à cuire ensuite dans du lait 125 grammes de beau riz ; quand il est bien cuit et bien épais, laissez-le refroidir ; faites une pâte avec 1 litre de farine, du sel, quatre œufs, 250 grammes de beurre et le riz ; pétrissez le tout et formez-en un gâteau ; dorez-le avec de l'œuf battu, et mettez-le cuire au four pendant une heure ou sous un couvercle de tourtière, après avoir eu le soin de le garnir en dessous d'un rond de papier beurré.

10 AVRIL.

MENU EN MAIGRE.

*Potage à l'oignon.**Matelote d'anguille et de carpe.**Oeufs brouillés aux pointes d'asperges.**Ecrevisses en buisson.**Morilles à l'andalouse.**Kluskis au fromage à la crème.*

Morilles à l'andalouse. — Les morilles ayant été blanchies, coupez du jambon en dés, auxquels vous ferez prendre couleur dans un demi-verre de bonne huile d'olive ; joignez-y les morilles pour qu'elles se colorent aussi ; mouillez avec un verre de vin de Xérès et quelques cuillerées de vin de Malaga, ajoutez sel, mignonnette, museade, piment rouge et doux, persil haché ; après trois quarts d'heure, la cuisson étant complète, finissez avec un peu de glace et le jus d'un citron.

Kluskis au fromage à la crème. — Prenez 250 grammes de bon beurre ; ajoutez six œufs, six cuillerées de fromage à la crème, suere, museade, sel, mie de pain, crème, en quantité suffisante ; mêlez le tout et de la pâte qui en résultera formez des boulettes sphériques ; jetez-les dans l'eau de sel bouillante, et quand elles sont pochées, laissez-les égoutter, dorez-les au beurre roussi et servez.

Sauce poivrade. — Mettez dans une casserole une pincée de persil en feuilles, de la ciboule, thym et laurier, poivre fin, un verre de vinaigre et un peu de beurre ; faites réduire le tout, et quand il ne reste que très-peu de eet assaisonnement, faites un roux, mouillez de bouillon ; incorporez la sauce, laissez réduire et passez à l'étamine.

11 AVRIL.

Potage printanier aux œufs pochés.

Quartier de pré-salé à la bretonne.

Ailerons de dinde à la chicorée.

Pâté de saumon.

Salade de légumes.

Baba au rhum.

Pâté de saumon.—Il faut d'abord composer une farce de poisson. Prenez 500 grammes de chair de brochet ou de merlan, 3 hectos de beurre, 400 grammes de mitonage très-ferme : pilez et passez la chair de poisson ; après l'avoir passée, mettez dans un mortier le beurre et le mitonage assaisonné de sel et poivre ; pilez-les pour en faire un corps lisse, ajoutez la chair de poisson pilée, un œuf entier et trois jaunes en les mêlant l'un après l'autre et pochez cette farce, pour vous assurer qu'elle est d'un bon corps et d'un bon sel. Coupez ensuite un kilo de saumon en morceaux de deux doigts d'épaisseur ; retirez arêtes et peaux ; foncez un moule à timbale d'entrée avec de la pâte et 4 hectos de beurre pour 500 grammes de farine ; lorsque le moule est foncé, placez-y d'abord l'épaisseur d'un doigt de farce, puis un lit de saumon, et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit rempli à deux doigts du bord ; recouvrez-le alors avec une abaisse de pâte en mouillant légèrement le bord, que vous pincerez pour le bien souder. Ajoutez enfin un faux couvercle en feuilletage, au milieu duquel sera un trou de la grandeur d'une pièce de 4 franc. Il suffit d'une heure et demie de cuisson.

12 AVRIL.

Potage aux pâtes d'Italie.

Morue au gratin.

Gigot de sept heures.

Bécassines rôties.

Épinards nouveaux à la crème.

Tourte aux fraises.

Morue au gratin. — La morue étant dessalée et cuite, ôtez-en les arêtes et divisez-la en petits morceaux. Mettez dans une casserole du beurre, de la farine, sel, gros poivre, muscade râpée et de la bonne crème ; placez cette sauce sur le feu ; remuez sans cesser jusqu'à ce qu'elle ait jeté un bouillon ; versez-la alors sur la morue et tâchez que le tout se mêle bien ensemble ; puis laissez refroidir. Dressez la morue sur un plat à gratin de manière à ce qu'elle fasse le dôme autant que possible ; unissez la surface de ce dôme et panez-la une première fois en ajoutant, si vous voulez, à la mie de pain un peu de parmesan ou autre fromage ; laissez tomber sur ce premier lit du beurre fondu, et quand toute la surface en est imbibée, panez une seconde fois et recommencez à arroser de beurre fondu ; placez alors le plat sur un feu doux ; couvrez-le avec un four de campagne, laissez prendre couleur et servez avec garniture de croûtons frits.

Gigot de sept heures. — Désossez le gigot et faites-le revenir dans une casserole avec un peu de beurre, jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur ; mouillez-le avec un peu d'eau et ajoutez trois gousses d'ail, quatre ou cinq oignons, deux carottes et du sel ; faites cuire doucement pendant six ou sept heures ; puis dégraissez la sauce, liez-la avec un peu de fécule et masquez le gigot avec ; servez en même temps soit de la chicorée, soit des haricots, soit de la purée de marrons.

43 AVRIL.

Purée de pommes de terre à la chiffonnade de cerfeuil.
Accolade d'anguilles à la broche.
Tourne-dos, sauce poivrade.
Quartier de devant d'agneau rôti.
Pommes de terre frites.
Charlotte russe.

Accolade d'anguilles à la broche. — Prenez deux anguilles de grosseur égale, préparez-les, coupez-en les têtes et les queues et ficchez-les dos à dos sur un hâtelet de fer, de manière que la tête de l'une soit accolée à la queue de l'autre. Mettez-les ensuite dans une poissonnière avec un demi-litre de vin blanc et de bon jus de racines; faites-les cuire au four pendant une demi-heure; passez-les et mettez-les ensuite à la broche enveloppées d'un papier beurré. Au bout de vingt minutes, retirez-les et placez-les dans un plat ovale sur une sauce faite avec du jus des quatre racines réduit à l'état de glace, un verre de vin de Xérès ou de Madère; ajoutez poivre, muscade, et servez chaud.

Quartier de devant d'agneau à la broche. — Bardez de lard un quartier d'agneau, du défaut de l'épaule à l'extrémité de la poitrine; passez un grand hâtelet entre les côtes et l'épaule; attachez-en les deux bouts sur la broche; enveloppez le quartier de papier beurré et faites cuire. Pour dresser, levez légèrement l'épaule du côté de la poitrine; glissez dessous un morceau de beurre à la maître d'hôtel et servez avec son jus.

14 AVRIL.

Potage au macaroni.

Grenadins de filets de soles.

Pigeons aux petits pois.

Filet de bœuf rôti, sauce madère.

Asperges au beurre.

Omelette soufflée.

Grenadins de filets de soles. — Bardez de lard une casserole et placez sur le milieu du fond une rouelle de grosse truffe d'où vous ferez partir en rayons quatre beaux filets de sole piqués de menus lardons, les lardons en dessous. Entre ces filets, disposez par deux des filets de rougets en les séparant par un petit filet de sole piqué de truffes; puis garnissez les extrémités avec de petites écrevisses dépouillées de leurs coquilles et posées sur le dos. Remplissez les vides avec de la farce à quenelles et étendez-en sur le tout de l'épaisseur des doigts. Achevez de remplir la casserole avec du salpicon aux truffes (Voir *Salpicon*), puis couvrez le tout d'un couvercle de pâte de feuilletage. Mettez au four, et après cuisson, dont le temps varie d'après la grosseur des grenadins, renversez-les sur un couvercle de casserole pour les débarrasser des bardes de lard, les laisser égoutter et les glacer au jus de viande. Servez accompagné d'une sauce espagnole enrichie de glace de viande.

Filet de bœuf rôti, sauce madère. — Parez un filet de bœuf, piquez-le, marinez-le avec huile, oignons en rouelles, persil en branche, sel et poivre; faites-le rôtir, entouré de papier beurré, et retirez le papier cinq minutes avant de servir: cinquante minutes suffisent pour cuire un filet de 2 kilos et demi; servez avec une sauce madère à part.

15 AVRIL.

Potage au vermicelle maigre.
Rougets barbets sauce tartare.
Côtelettes de veau à la milanaise.
Canard rôti.
Petits pois à l'anglaise.
Meringue à la crème.

Rougets barbets sauce tartare. — Préparez les rougets comme pour les rougets en caisse, grillez-les sur le gril et servez-les sur une *sauce tartare*.

Côtelettes de veau à la milanaise. — Coupez les côtelettes d'un centimètre d'épaisseur et aplatissez-les le plus possible, sans en détacher le manche, car elles ne seraient plus alors que des morceaux de filet; assaisonnez-les de poivre et de sel, passez-les au beurre tiède, puis dans du parmesan râpé très-fin, passez-les ensuite à l'œuf battu, puis dans de la mie de pain et renouvelez cette dernière opération si elle n'est pas complète. Enfin mettez à frire dans du beurre, égouttez après cuisson et servez sur une maître d'hôtel, ou mieux, sur une sauce tomates en accompagnant toujours d'un citron.

Petits pois à l'anglaise. — Mettez sur le feu de l'eau dans une casserole; salez-la, et quand elle bout jetez-y les petits pois; ajoutez oignon et bouquet de persil et laissez-les cuire. Quand ils sont cuits, égouttez-les; mettez dans un plat un bon morceau de beurre fin, versez les pois par-dessus, semez un peu de persil haché menu et servez très-ehaud. On place à proximité de cet entremets du sucre en poudre pour les personnes qui désirent en ajouter.

46 AVRIL.

—
Potage au pain.
Bœuf bouilli sauce Robert.
Vol-au-vent de quenelles.
Poulet rôti.
Épinards au jus.
Gâteau de plomb.
 —

Gâteau de plomb. — Prenez 2 litres $\frac{1}{2}$ de farine, faites un trou au milieu, mettez-y 32 grammes de sel, 64 grammes de sucre, 750 grammes de beurre, douze œufs ; détrempez la pâte ; fraisez-la trois fois ; si elle était trop ferme, il faudrait la mouiller avec un peu de lait ; laissez reposer la pâte une demi-heure ; ajoutez 250 grammes de bon beurre, puis abattez-la quatre fois, formez le gâteau très-épais ; coupez les bords en losange ; dorez-le, mettez-le sur un plafond, rayez-le, piquez-le et faites-le cuire au four durant une heure et demie.

Roux blond. — Le roux est la base de presque toutes les sauces brunes.

Mettez dans une casserole du beurre mêlé à de la farine fine et à la consistance de pâte ferme, placez la casserole sur un fourneau assez vif et laissez-la, en ayant soin de remuer toujours, jusqu'à ce que le roux soit d'un blond clair ou foncé suivant le besoin. Mouillez alors avec eau ou bouillon tout en continuant à remuer et au premier bouillon retirez du feu.

Roux blanc. — Procédez comme pour le roux blond, seulement ne laissez nullement prendre de couleur à la farine. Ce blanc, improprement appelé roux, sert à lier les sauces non colorées.

17 AVRIL.

Potage paysanne.

Anguille aux montants de laitue romaine.

Oreilles de porc à la lyonnaise.

Rosbif rôti.

Haricots verts à la poulette.

Flan de poires.

Oreilles de porc à la lyonnaise. — Braisez des oreilles de porc, coupez-les par filets, mettez-les dans une sauce faite avec des oignons éminés et passés au beurre; ajoutez de la farine; mouillez avec la euisson passée et dégraissée; faites réduire; puis, au moment de servir, arrosez-les d'un jus de citron et dressez avec une garniture de croûtons frits.

Haricots verts à la poulette. — Après avoir épluché les haricots, mettez-les d'abord dans de l'eau fraîche, puis dans de l'eau bouillante salée et faites-les cuire à grand feu, leur euisson terminée; replongez les dans de l'eau froide et égouttez-les. Coupez en petits dés un oignon que vous passerez à blanc dans le beurre, et lorsqu'il sera presque euit, ajoutez-y une pincée de farine; et laissez-la cuire un peu sans qu'elle roussisse; mouillez avec une cuillerée à pot de bouillon; mettez sel, gros poivre, persil et ciboules hachés; laissez cuire cette sauce, ajoutez-y les haricots; faites-leur jeter un bouillon et liez le tout avec des jaunes d'œufs et du jus de citron. La sauce ne doit pas être trop longue.

Asperges au beurre. — Cuites en branches, elles se servent avec une *sauce au beurre*.

18 AVRIL.

Potage purée de pois au riz.
Brochet au court-bouillon.
Epaule d'agneau glacée.
Pintade rôtie.
Pommes de terre sautées.
Confitures de cerises.

Court-bouillon. — C'est une préparation utile à tout moment en cuisine ; on la conserve en ayant soin de l'augmenter constamment de vin blanc pour qu'elle reste en quantité convenable.

Remplissez la poissonière de vin blanc ordinaire ; ajoutez un verre de bonne eau-de-vie et de vin de Madère, sel, poivre, muscade, clou de girofle, ail, carottes et oignons coupés en rouelles, panais, quelques navets, céleri, cerfeuil, persil, thym, laurier, lard gras ou beurre ou huile d'olive fine si c'est en maigre ; placez la poissonière sur un feu vif et clair ; laissez le feu prendre au vin, le court-bouillon n'en sera que meilleur, et laissez bouillir jusqu'à réduction d'un tiers environ.

Quand vous voulez faire cuire du poisson ou des écrevisses, ayez avant le soin de mettre à bouillir le court-bouillon et de le compléter, afin qu'il le recouvre toujours.

Ce court-bouillon peut être simplifié en se servant d'eau et de vinaigre par moitié au lieu de vin, et en supprimant quelques aromates.

Épaule d'agneau glacée. — Il faut la désosser, la piquer par-dessus, la recoudre et lui donner la forme que l'on veut, la cuire en fricandeau, et la glacer avec le fond de la braisière.

19 AVRIL.

—

Potage à la purée de poireaux.
Brandade de morue.
Côtelettes de mouton à la jardinière.
Poulet rôti.
Macaroni au gratin.
Épinards au sucre.

—

Morue en brandade. — Après avoir fait dessaler durant vingt-quatre heures un moreeau de belle morue, mettez-le sur le feu dans une casserole avec de l'eau froide; dès que l'eau commenee à bouillir, retirez-la, puis éplovez-la avec soin et divisez-la en petits moreeaux que vous remettrez au feu dans une casserole où vous aurez fait fondre à feu doux du beurre additionné d'huile d'olive, de persil et ail hachés. Remuez avec une euillère de bois et cela sans discontinuer; ajoutez de temps en temps de l'huile, du beurre ou du lait; à force de la remuer, la morue finira par être réduite en erème.

La perfection de la brandade dépend, surtout du mouvement imprimé pendant très-longtemps à la casserole, qui seul opère l'extrême division de toutes les parties du poisson, et les métamorphose en une erème.

Côtelettes de mouton à la jardinière. — Parez-les, enveloppez-les ehaeune d'une barde de lard; faites-les cuire dans une braisière avec de bon bouillon; lorsqu'elles seront euites, sortez-les et jetez dans le jus de la braisière des salsifis, des fonds d'artiehauts, des navets et autres racines préalablement blanchies; laissez-les se nourrir dans le jus; dégraissez et versez sur les côtelettes.

20 AVRIL.

MENU EN MAIGRE.

Potage à la purée de navets

Raie au beurre noir.

Vol-au-vent de légumes.

Goujons frits.

Haricots verts à l'anglaise.

Pommes en croustade.

Morue au beurre noir. — Faites cuire la morue à l'eau comme il est indiqué pour la morue à la brandade, mettez-la sur un plat, versez dessus du beurre noir, et servez après avoir mis autour une couronne de persil frit.

Haricots verts à l'anglaise. — Après que les haricots seront cuits et bien égouttés, mettez un morceau de beurre sur le plat à servir, versez les haricots dessus, entourez-les d'un cordon de persil haché, chauffez le plat et servez promptement.

Pommes en croustade. — Faites avec de la pâte à flan une croustade de la grandeur que vous jugerez suffisante; remplissez-la de farine, dorez-la; faites-la cuire au four, puis videz-la; garnissez-la à moitié de marmelade de pommes; placez dessus d'autres pommes cuites mais entières, en les y enfonçant à moitié; remplissez les trous faits aux pommes par l'emporte-pièce avec de la marmelade d'abricots; posez à l'extrémité une cerise confite; masquez le tout avec des lames de gelée de pommes de Rouen; glacez le bord et le tour de la croustade avec de la même marmelade d'abricots et servez.

24 AVRIL.

Potage croûte au pot.
Jambon à la broche aux épinards.
Salmis de cuisses de canetons.
Anguille rôtie à la sauce verte.
Asperges en branches.
Pouding à la d'Orléans.

Jambon à la broche. — Quand il est dessalé, mettez-le dans une terrine avec des oignons, des carottes coupées en larges rondelles, branches de persil, feuilles de laurier, thym, etc. Mouillez-le de vin, le vin blanc est préférable ; laissez-le mariner au moins pendant vingt-quatre heures dans la terrine bien fermée avec un linge sous son couvercle ; ensuite embrochez le jambon mettez-le au feu et arrosez-le avec sa marinade ; quand il est cuit, débroschez-le, parcz-le et servez-le sur un lit d'épinards.

Salmis de cuisses de canetons. — Les cuisses des canetons barboteurs passent à bon droit pour le morceau le plus délicat de ces habitants des basses-cours ; aussi en grande cuisine, en fait-on des salmis dont le reste de l'oiseau est employé à confectionner la sauce. Admettons ici que les cuisses de canetons à préparer ont été réservées d'un rôti de la veille, on pare les cuisses et on brise tous les autres débris des canetons. Ces débris mis dans une casserole avec un verre de vin rouge et autant de bouillon, échalotes et persil hachés, sel et poivre sont placés sur le feu pour bouillir et réduire. Ensuite faites un roux, mouillez-le avec la réduction, laissez mijoter, passez au tamis ; incorporez les cuisses de canetons, laissez-les chauffer sans bouillir, dressez, sautez avec la sauce et servez, les cuisses disposées en couronne, entourées de croûtons frits et arrosées de jus de citron.

22 AVRIL.

Potage au macaroni.
Poulet au gros sel.
Soles en turban.
Gigot rôti.
Haricots à la bretonne.
Gâteau à la crème.

Consommé aux lazagnes. — (Voir *Potage au macaroni.*)

Soles en turban. — Taillez un morceau de pain de façon à lui donner la forme d'un bouchon ; placez ce morceau de pain sur le milieu d'un plat à gratin, la surface la plus large en haut ; entourez-le de bardes de lard, puis d'une espèce de talus fait avec de la farce de poisson ; placez sur cette farce des filets de soles dépouillés et parés : arrangez-les de manière qu'ils représentent un turban ; placez sur le haut de petites truffes tournées de grosseur égale ; versez sur le turban du beurre fondu et le jus d'un citron ; couvrez-le de bardes de lard, puis de papier beurré et mettez à cuire au four ou sous un four de campagne ; quand tout est cuit, enlevez le papier, le lard, le morceau de pain et versez dans le puits une sauce aux tomates.

Gâteau à la crème. — Prenez un litre de belle farine, faites un trou dans le milieu et mettez dedans 25 centilitres de crème double et une pincée de sel ; pétrissez et laissez reposer la pâte pendant une demi-heure ; ajoutez-y ensuite 250 grammes de bon beurre ; abaissez cinq fois la pâte, comme pour celle à feuilletage ; formez-en un ou plusieurs gâteaux ; dorez-les à l'œuf et mettez-les au four.

23 AVRIL.

—

Potage au pain.
Culotte de bœuf garnie de croquettes.
Poulets à la d'Escars.
Eperlans frits.
Oseille en purée.
Pommes meringuées.

—

Poulet à la d'Escars. — Videz, flambez et trousssez les pattes en dehors un poulet gras dont vous ferez ressortir l'estomac ; piquez-le avec des lardons moyens ; foncez une casserole de larges bardes de lard, et mettez le poulet dessus ; ajoutez une tranche de jambon, une carotte coupée en rouelles, un oignon piqué de clous de girofle et un bouquet garni. Couvrez le tout avec d'autres bardes de lard ; mouillez avec une cuillerée à pot de consommé et un verre de vin de Madère ; faites cuire à feu modéré, mais ayez soin d'entretenir bon feu sur le couvercle de la casserole, afin que le lard se colore et se glace. Quand le poulet est cuit, dressez-le sur un plat après l'avoir égoutté et débridé ; passez, dégraissez et faites réduire le fond de cuisson, mêlez-le à un roux léger et servez.

Oseille en purée. — Mettez à sec, dans une casserole, après les avoir hachés, de l'oseille, de la laitue, de la poirée et un peu de cerfeuil ; remuez jusqu'à ce que le tout soit fondu ; ajoutez alors un morceau de bon beurre, et tournez toujours l'oseille ; assaisonnez de sel, de poivre ; liez avec de la crème et des jaunes d'œufs, et servez.

Rognon de veau rôti. — (Voir Carré de veau rôti.)

24 AVRIL.

Potage au tapioca.

Maquereaux à la maître d'hôtel.

Poularde au gros sel.

Foie de veau rôti.

Patates au beurre.

Gâteau feuilleté.

Foie de veau rôti. — On choisit un beau foie de veau gras et blond ; on le pique de gros lardons assaisonnés avec une pointe d'ail, des fines herbes et des épices ; on l'enveloppe de panne de porc, on le fait rôtir à feu doux et on le sert sur son jus dégraissé dans lequel on ajoute du jus de citron.

On peut encore, après l'avoir fait rôtir à nu, le servir avec une sauce piquante dans laquelle on mettra câpres et cornichons.

Gâteau feuilleté. — Détrempez 500 grammes de farine avec de l'eau et un peu de sel, et faites-en une pâte molle ; après une demi-heure de repos, étendez-la avec le rouleau et couvrez cette abaisse de beurre frais ; pliez-la en double et pétrissez-la avec le rouleau ; recommencez quatre ou cinq fois à replier la pâte sur elle-même ; formez ensuite le gâteau ; parez-le et faites-le cuire à feu vif.

Patates au beurre. — Après avoir fait cuire des patates à la vapeur et les avoir débarrassées de leur enveloppe, coupez-les en morceaux, et sautez-les dans une casserole avec un peu de sel et un bon morceau de beurre.

25 AVRIL.

*Potage au pain.**Pièce de bœuf bouilli, garnie à la flamande.**Ailerons de dindon à la Sainte-Menehould.**Homard au court-bouillon.**Purée de pommes de terre au gratin.**Brioques aux fruits.***Ailerons de dindon à la Sainte-Menehould. —**

Mettez huit ou dix ailerons dans une casserole, avec du bouillon et autant de vin blanc, un bouquet garni, sel, gros poivre, museade râpée; faites bouillir jusqu'à ce que la sauce s'attache aux ailerons; sautez-les bien dans la casserole, faites-les refroidir, trempez-les ensuite dans de l'huile fine et saupoudrez-les de mie de pain; enfin faites-les griller et quand ils sont d'une belle couleur, servez-les en exprimant dessus du jus de citron.

Homard au court-bouillon. — Le homard se met dans un court-bouillon, où entrent du beurre frais, du persil, un piment rouge, deux ou trois poireaux, sel et vinaigre; on y laisse cuire le homard pendant vingt-cinq minutes, puis refroidir, et on le sert avec la sauce ci-après :

Sauce au homard. — Enlevez l'intérieur et détachez les chairs blanches, prenez la crème qui se trouve dans la grande coquille; ajoutez-y les œufs, s'il y en a, et remuez le tout en y joignant une quantité suffisante d'huile verte, une cuillerée de bonne moutarde, une pincée de fines herbes, deux échalotes écrasées, de la mignonnette, dix à douze gouttes de soya de la Chine, un demi-verre d'anisette de Bordeaux et le jus de deux ou trois citrons.

26 AVRIL.

Potage de riz à la purée d'oseille.

Rougets barbets en caisse.

Tendrons de veau aux pointes d'asperges.

Accolade de lapereaux rôtis.

Pommes de terre nouvelles à la crème.

Cougloff à l'allemande.

Culotte de bœuf braisée. — (*Voir Côtes de bœuf braisées.*)

Accolade de lapereaux rôtis. — Dépouillez et videz deux lapereaux, mais en leur laissant le foie; passez-les sur de la braise ardente; piquez-les de fin lard sur le dos et les cuisses; mettez-les à la broche en accolade et servez-les avec une sauce italienne.

Pommes de terre à la crème. — Mettez dans une casserole un morceau de beurre, ajoutez-y une euillerée de farine, du persil et de la ciboule hachés, sel, poivre, museade; quand le tout est bien mélangé, versez dans la casserole de bonne crème; tournez jusqu'à ce qu'elle soit en ébullition; coupez alors en tranches les pommes de terre euites et pelées d'avance, jetez-les dans la sauce, faites chauffer et servez.

Cougloff à l'allemande. — Dans ce gâteau d'origine allemande, il entre du beurre, des œufs, de la levûre, du lait chaud, de la farine, du sucre en poudre et un peu de sel. Le gâteau se fait à l'aide d'un moule beurré dans lequel on verse la pâte. Il est délicat, moelleux et d'un goût exquis.

27 AVRIL.

Potage printanier.
Carpes à l'étuvée.
Poulardes à l'estragon.
Rosbif rôti.
Oignons farcis.
Blanc manger au café.

Oignons farcis. — Ayez de gros oignons, épluchez-les, faites-les blanchir, puis rafraîchir et égoutter; creuscz-les avec un vide-pomme et remplissez cette cavité avec de la farce à quenelles. Rangez-les les uns à côté des autres dans une casserole à sauter; eouvrez-les de tranches de lard, saupoudrez d'un peu de sel et de sucre, et faites cuire à grand feu. Lorsque les oignons sont cuits, retirez-les et faites réduire suffisamment le mouillement.

Omelette au lard. — Coupez en dés 250 grammes de petit lard dessalé, mettez-les cuire dans la poêle avec un morceau de lard gras, ou du beurre; quand il est suffisamment euit, ajoutez-y les œufs battus et assaisonnés; faites l'omelette, roulez-la, et servez sur une sauee piquante.

Blanc-manger au café. — Torréfiez 75 grammes de café moka, et après l'avoir moulu, versez-le dans un verre d'eau bouillante; laissez infuser, et quand le marc est déposé, tirez à elair et ajoutez 490 grammes de sucre et 45 grammes de colle elarifiée. Pilez ensuite 500 grammes d'amandes que vous délayez avec trois verres d'eau filtrée; passez à la serviette ce lait d'amandes, séparez en deux parties; dans l'une versez le café et la eolle, et dans l'autre mettez 45 grammes de eolle et 492 grammes de sucre fondu dans un verre d'eau tiède; garnissez le moule comme il est d'usage.

28 AVRIL.

Potage aux nouilles.
Cabillaud à la hollandaise.
Poulets à la Marengo.
Pâté froid.
Pointes d'asperges au jus.
Crème au café.

Pâtés froids. — On fait des pâtés froids de veau, de jambon, de volaille, de gibier, de poisson, de foies gras, etc.

Manière de faire les pâtés froids. — Foncez et garnissez un moule à pâté avec de la pâte à dresser préparée suivant l'usage. Placez dans le fond du pâté une couche de farce et par-dessus la viande, le gibier ou le poisson; serrez bien; assaisonnez de sel blanc et d'épices fines; couvrez de bardes de lard et de beurre par dessus; couvrez le tout avec une lame de pâte presque aussi épaisse que l'abaisse; relevez la pâte qui dépasse et unissez-la rapidement et sans trop appuyer. Le pâté ainsi préparé, faites, sur le milieu du dessus, un trou dans lequel vous introduisez une carte roulée ou un petit tuyau de pâte pour empêcher le trou de se refermer en cuisant; dorez tout le pâté, par deux fois, avec de l'œuf (blanc et jaune) battu. Quand le pâté est cuit à point, faites-le refroidir, et bouchez le trou avec un peu de pâte crue.

Pointes d'asperges au jus. — Sauter des pointes d'asperges avec du lard fondu; joignez-y poivre blanc, muscade, sel, persil et cerfeuil hachés; faites cuire le tout à feu doux dans du consommé; ajoutez du jus de rôti et servez.

29 AVRIL.

Potage printanier.

Maquereaux bouillis ou à l'eau de sel.

Marinade de cervelles.

Filet de bœuf rôti.

Macaroni à l'italienne.

Crème fouettée de fraises et de framboises.

Maquereaux bouillis ou à l'eau de sel. — Videz les maquereaux par la tête en leur laissant le foie; fendez-leur un peu le dos; ficelez les têtes; faites-les cuire dans une eau de sel, avec des branches de persil et un oignon. La cuisson faite, égouttez-les et servez-les avec une sauce aux moules ou aux câpres.

Crème fouettée de fraises et de framboises. — Fouettez 4 litre environ de crème double, enlevez la mousse à mesure qu'elle se produit et mettez-la sur un tamis. Passez, en les pressant bien, 4 demi-kilo de fraises et framboises épluchées avec soin, et joignez à ce jus le sucre en poudre nécessaire; au moment de servir, mêlez le jus et la mousse, refouettez le tout ensemble et servez.

Sauce crevettes. — A un mélange de moitié sauce au beurre et moitié sauce poivrade blanche, ajoutez du beurre de crevettes, un peu d'essence d'anchois, des queues de crevettes grises épluchées et cuites, et servez chaudement dans une saucière. Le beurre de crevettes se fait comme le beurre d'écrevisses

30 AVRIL.

MENU EN MAIGRE.

Julienne maigre.
Barbeau grillé.
Oufs à la tripe.
Brochets à l'huile.
Navets à la poulette.
Soufflé aux amandes (chaud).

Barbeau grillé. — Faites de légères incisions sur le dos du barbeau, enduisez-le de beurre et de sel fin, mettez-le sur le gril, puis servez-le avec une sauce aux anchois.

On peut manger le barbeau à la sauce verte assaisonnée de sel, poivre, anchois, pointe d'ail, et olives tournées.

Oufs à la tripe. — Passez au beurre, sans les faire roussir, des tranches d'oignon; quand elles sont fondues ajoutez de la farine, de la crème, sel, poivre, muscade râpée, le tout en quantité suffisante pour le nombre d'œufs; faites réduire, puis incorporez des œufs durs coupés en tranches, que vous ferez seulement chauffer sans bouillir, et servez.

Navets à la poulette. — Tournez en poire des navets; et blanchissez-les; faites un petit roux blanc, mouillez-le avec du bouillon; jetez dedans les navets et laissez cuire à point. Quand la sauce est suffisamment réduite, ajoutez un peu de sucre en poudre, et au moment de servir, liez avec d'excellent beurre et trois jaunes d'œufs.

1^{er} MAI.

—

Potage à la purée de pois verts.
Barbue aux fines herbes.
Poulets à la diable.
Cochon de lait rôti.
Carottes nouvelles à la sauce blanche.
Gâteau fourré.

—

Cochon de lait rôti. — Après l'avoir saigné et échaudé dans de l'eau chaude mais non en ébullition, enlevez-en toutes les soies en le frottant avec soin ; s'il en restait flambez-le avec du papier ; videz-le, frottez l'intérieur du corps de beurre manié de fines herbes, sel et poivre, et mettez-le à dégorger dans de l'eau fraîche ; égouttez-le, ressuyez-le et faites-le rôtir en l'arrosant avec de l'huile d'olive. Quand il est cuit, débroschez, dressez et servez avec une sauce poivrade à part.

On fait quelquefois le cochon de lait avec son foie et lard hachés, champignons, câpres, fines herbes, assaisonnés de poivre et de sel, le tout passé au beurre. Lorsqu'il a tout cela dans le ventre, on le ficelle et on fait cuire de belle couleur comme ci-dessus.

Pâtés chauds. — Après avoir procédé à la confection de la croûte avec de la pâte à foncer, comme il est dit pour les pâtés froids, remplissez le pâté de farine et mettez-le au four ; quand il est cuit et de belle couleur, ôtez la farine et la mie qui remplissent sa cavité et remplacez-les par un ragoût.

Pâté de cochon de lait. — (Voir *Pâtés froids.*)

2 MAI.

Potage Faubonne.
Perche grillée.
Lapin en gibelotte.
Rognon de veau rôti.
Petits pois au jus.
Tartelettes aux fraises.

Lapin en gibelotte. — Coupez un lapin par morceaux et une anguille moyenne en tronçons; faites un roux, passez-y le lapin et l'anguille, avec addition de champignons et de petits oignons. Quand le tout est revenu, mouillez avec du vin blanc et une quantité double de bouillon; assaisonnez avec sel, poivre, thym, persil, ciboule, puis ôtez les tronçons d'anguille et les oignons; faites cuire le lapin à grand feu, et lorsque la sauce sera diminuée des deux tiers, remettez les tronçons et les oignons, et achevez de cuire à feu doux. Dégraissez le mouillement, s'il y a lieu, et servez. On peut, si l'on veut, ne pas mettre l'anguille dans cette gibelotte, et y ajouter des fonds d'artichauts, des croûtons, etc.

Omelette au naturel. — Cassez dans un vase des œufs bien frais; ajoutez sel, poivre, un peu d'eau, quelques petits morceaux de beurre, et battez le tout pendant une minute au plus. Mettez dans une poêle, sur un feu vif, un bon morceau de beurre, laissez-le fondre sans roussir; versez dessus les œufs battus, agitez l'omelette pour qu'elle ne brûle pas; quand elle est presque cuite, introduisez dessous un petit morceau de beurre, roulez-la et servez-la bien échaude.

3 MAI.

Potage à la semoule.

Truites à la hussarde.

Poulet rôti.

Côtelettes de mouton à la purée de champignons.

Petits pois nouveaux à l'anglaise.

Omelette aux confitures.

Truites à la hussarde. — Dépouillez-les, remplissez-les de beurre assaisonné et manié de fines herbes; faites-les mariner, griller, et servez-les avec une saucée poivrée.

Lapins à la vénitienne. — Découpez-en les cuisses et les reins, séparez-en les épaules et les filets; piquez de moyens lardons les gros morceaux seulement, et faites cuire le tout dans une braisière avec quelques tranches de veau, un verre de vin blanc, un demi-verre d'huile et quatre gousses d'ail, sel et poivre; fermez la braisière et laissez cuire à petit feu; étant cuits, dressez-les sur le plat et les servez chauds dans leur propre jus.

Sauce aux câpres. — Mettez dans une casserole 400 grammes de beurre, 400 grammes de farine, 4 décilitres d'eau, sel, poivre, et tournez le tout sur le feu jusqu'au moment où se produit le premier bouillon; retirez alors du feu, ajoutez 250 grammes de beurre et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Versez dans la saucière où seront des câpres.

Cette saucée doit être faite au moment de servir et avoir la consistance d'une bouillie.

4 MAI.

Potage paysanne.

Pièce de bœuf bouillie garnie à la forêt de Sénart.

Poulets à la sauce tomates.

Quartier de pré-salé rôti.

Pommes de terre à la parisienne.

Meringues aux fraises.

Garniture à la forêt de Sénart. — C'est une garniture de persil en branche.

Poulets à la sauce tomates. — Flambez, éplovez et videz deux poulets par la poeche; supprimez les os de l'estomac; mettez dans une casserole beurre, sel, gros poivre, jus de citron; mêlez le tout, remplissez-en les poulets; coupez-leur le cou près des reins et bridez-les: cela fait, foncez une casserole de bardes de lard; appliquez des tranches de citron bien minces sur l'estomac des poulets; placez-les dans la casserole, couvrez-les de lard; faites-les cuire pendant trois quarts d'heure, feu dessus et dessous. Au moment de servir, égouttez-les sur un linge blanc, débridez-les et servez-les avec une sauce tomates.

Pommes de terre à la parisienne. — Mettez dans une casserole du beurre et de la graisse et un ou plusieurs oignons coupés en très-petits morceaux; faites revenir l'oignon; mouillez avec de l'eau ou du bouillon; ajoutez les pommes de terre avec sel, poivre et bouquet; faites cuire le tout et servez.

Choux de pâtisserie. — Cette pâtisserie se fait avec de la crème, du beurre, de la farine, du sel, du sucre en poudre et des œufs.

5 MAI.

Pctage aux pâtes d'Italie avec parmesan.

Filets de grondins en turban.

Ris de veau en fricandeau.

Filet de porc piqué rôti.

Petits pois à l'anglaise.

Madeleines.

Ris de veau en fricandeau. — Après avoir fait dégorger et blanchir les ris de veau et en avoir enlevé le cornet, piquez-les avec du lard fin et bien assaisonné, mettez à cuire dans une bonne braise, et au bout de trois quarts d'heure retirez-les. Passez et faites réduire le fond de cuisson; ajoutez-y un peu de sucre en poudre; glacez dedans les ris du côté du lard et servez sur une purée d'oseille, de tomates, de marrons, de champignons, ou encore sur un ragoût de concombres, sur des épinards ou de la chieorée.

Madeleines. — Mélangez dans une casseroles 300 grammes de sucre râpé, 250 grammes de farine, six œufs entiers et quatre jaunes, deux cuillerées d'eau-de-vie d'Handaye, un peu de sel et le zeste râpé d'un citron. Dès que la pâte est liée, et ceci est important, cessez de la travailler. Passez alors au beurre clarifié et tiède 32 moules à madeleines et employez à cette opération 350 grammes de beurre dont vous verserez le restant dans le mélange. Placez le mélange sur le feu en le remuant légèrement pour qu'il ne s'attache pas et dès qu'il deviendra liquide, garnissez-en les moules à l'aide d'une cuillère, et mettez à cuire dans un four à chaleur modérée.

6 MAI.

*Potage Condé.**Barbue sauce hollandaise.**Côtelettes de veau à la Gingarat.**Canetons rôtis.**Concombres à la demi-glace.**Pouding à la d'Orléans.*

Côtelettes de veau à la Gingarat. — Après avoir paré les côtelettes, et coupé en lardons de la langue à l'écarlate, faites tiédir du lard râpé, sautez dans ce lard les lardons de langue; assaisonnez-les de poivre fin et d'un peu de muscade râpée; laissez refroidir les lardons et piquez-en d'autre en outre les côtelettes; faites-les roidir ensuite avec du beurre dans une casserole; retirez-les et foncez la casserole des parures de la langue, de bardes de lard et de quelques tranches de jambon; posez sur le tout les côtelettes; couvrez-les de bardes de lard, puis de quelques oignons et de quelques carottes coupées en tranches; mouillez avec du bouillon; faites cuire à feu doux, dessus et dessous, pendant environ deux heures; quand les côtelettes sont cuites, égouttez-les, glacez-les; passez le mouillement au tamis de soie; mettez-le dans une roux léger; faites réduire à moitié; dressez les côtelettes sur un plat, masquez-les avec la sauce et servez.

Gigot rôti. — Après avoir paré et battu le gigot, mettez-le en broche et au feu, laissez-le un quart d'heure par demi-kilo; ajoutez au jus de la lèche-frite un peu de bouillon; puis passez et servez ce jus dans une saucière préalablement passée à l'eau chaude.

7 MAI.

Consommé aux carottes nouvelles.
Raie à la noisette.
Oreilles de veau aux champignons.
Pintades rôties.
Coquilles d'œufs aux huîtres.
Tourte à la frangipane.

Raie à la noisette. — Faites cuire à l'eau de sel, deux ailes de raie, dressez-les et versez dessus une saucée au beurre, dans laquelle seront incorporés du foie de raie blanchi et égoutté, une cuillerée à bouche de vinaigre à l'estragon et une forte pincée de noix muscade pulvérisée.

Coquilles d'œufs aux huîtres. — Faites fondre dans une casserole du beurre frais, additionnez persil, ciboules et morilles hachés menu, sel, poivre et muscade râpée. Ayez cinq ou six œufs durs et quatre douzaines d'huîtres sorties de leurs écailles ; mettez les huîtres dans la casserole, et lorsqu'elles auront pris goût, ajoutez les œufs coupés par tranches ; laissez mijoter le tout pendant un bon quart d'heure, remplissez-en des coquilles ; saupoudrez-les de chapelure de pain, faites prendre couleur au four et servez.

Frangipane. — Cette préparation culinaire, qui, dit-on, tire son nom d'un prince italien, César Frangipani, se fait en délayant dans de la crème ou dans du lait une petite quantité de fécule de pommes de terre ; ajoutez-y des jaunes d'œufs et tel aromate que vous désirez, et faites cuire sur de la cendre chaude ou au bain-marie, en tournant toujours. C'est avec cette crème qu'on fait les tartes à la frangipane, les darioles, les tartelettes, etc.

8 MAI.

Potage aux choux verts.
Turbot sauce béchamel.
Lapereaux au chasseur.
Rosbif à l'anglaise.
Morilles aux croûtons.
Crème au chocolat.

Potage aux choux verts. — (*Voir Potage aux choux.*)

Lapereaux sautés au chasseur. — Coupez les lapereaux en morceaux égaux en grosseur, autant que possible; coupez aussi en dés du bon jambon; passez le tout au beurre et à feu vif dans un plat à sauter, avec addition d'oignons coupés en dés, gousse d'ail érasée, plus un bouquet garni, persil et ciboules hachés; saupoudrez de farine, laissez la prendre couleur, puis mouillez avec vin blanc et bouillon; ajoutez deux maniveaux de champignons émincés, laissez cuire un instant, et servez après avoir enlevé le bouquet, en veillant à ce que la sauce ne soit pas trop longue.

Morilles aux croûtons. — Sautez des morilles avec beurre, persil, ciboules; ajoutez une pincée de farine et mouillez avec du consommé; quand la sauce est réduite, ôtez le bouquet, liez avec des jaunes d'œufs et de la crème; ajoutez une pincée de sucre et servez sur une croûte ainsi préparée; prenez la croûte de dessus d'un pain mollet, beurrez-la en dedans et en dehors, faites-la dessécher sur des cendres rouges; placez sur le plat la partie bombée en dessous, versez dedans le ragoût de morilles, et servez.

9 MAI.

-
- Potage à la parisienne.*
Colin frit.
Gigot à la Durand.
Pâté de bécassines.
Œufs brouillés aux pointes d'asperges.
Pommes au riz.
-

Colin frit. — Le colin est un poisson de mer de la famille du cabillaud et qui à tort est négligé. Voici une excellente manière de le préparer.

Coupez le colin en darnes de deux à trois centimètres d'épaisseur, faites mariner ces darnes pendant une heure ou deux dans de l'huile, du sel, du poivre et des fines herbes, puis mettez dans une poêle à frire deux ou trois cuillerées d'huile d'olive, et placez-y les darnes de colin que vous ferez frire à feu très-doux ; quand elles auront pris couleur d'un côté, retournez-les de l'autre. Après cuisson, retirez du feu, dressez les darnes dans un plat et tenez-les chaudement ; ayez un citron et exprimez-en le jus dans la cuisson des darnes en la battant vivement, ce qui l'épaissira ; assaisonnez de sel et de poivre et masquez les darnes avec.

Pommes au riz. — Videz, tournez, faites mijoter dans du sucre clarifié un certain nombre de belles pommes ; faites blanchir, puis cuire du riz dans du lait en mouillant peu à peu, afin qu'il reste ferme ; mettez-y du sucre à proportion, fort peu de sel. La cuisson faite, étendez ce riz sur un plat ; arrangez les pommes par-dessus ; remplissez de riz les intervalles qui les séparent ; faites prendre belle couleur au four de campagne et servez chaudement.

10 MAI.

MENU EN MAIGRE.

Potage à la purée de navets.
Soles à la parisienne.
Vol-au-vent de quenelles de poisson.
Homard à la broche.
Asperges à la sauce blanche.
Talmouses à la Saint-Denis.

Soles à la parisienne. — Videz et nettoyez les soles, coupez-leur la tête et la queue, posez-les dans une casserole à sauter; semez dessus du persil et de la ciboule hachés, sel et poivre; versez sur le tout du beurre tiède en quantité suffisante; faites cuire les soles sur un feu assez ardent, remuez-les, retournez-les et veillez à ce qu'elles ne s'attachent pas; quand elles sont cuites, dressez-les sur un plat et masquez-les avec une sauce italienne.

Talmouses à la Saint-Denis. — Prenez une forte poignée de belle farine de froment passée au tamis, 250 grammes de fromage à la pie, 125 grammes de fromage de Brie bien nettoyé, et un peu de sel; pétrissez bien le tout et ajoutez 125 grammes de beurre que vous aurez fait fondre; maniez de nouveau avec des œufs; couchez la pâte; taillez les talmouses et faites-les cuire à feu un peu vif.

Beurre d'ail. — Pilez dans un mortier six gousses d'ail; passez-les au tamis de soie, puis remettez-les dans le mortier avec 75 grammes de beurre, et pilez le tout ensemble jusqu'à ce que le mélange soit aussi parfait que possible.

41 MAI.

Potage à la julienne.
Saumon grillé.
Rosbif garni de rissoles.
Poulets rôtis.
Chicorée au jus.
Gelée au citron.

Saumon grillé. — Prenez soit une belle queue de saumon, soit de belles tranches coupées transversalement; nettoyez-les bien; faites-les mariner avec de bonne huile, du sel fin, thym, laurier, ciboules, persil en branches; mettez ensuite le poisson sur le grill, et arrosez-le, pendant qu'il euit, avec sa marinade. Quand la cuisson est parfaite, dressez le poisson sur un plat, après en avoir enlevé la peau, et masquez-le avec une sauce blanche aux câpres.

Veau en fricandeau. — Piquez une belle noix de veau, d'un côté avec de gros lardons, et de l'autre avec du lard fin. Mettez dans une casserole des parures de viandes et de lard; ajoutez oignons, carottes, bouquet garni, elous de girofle; placez le veau par-dessus; mouillez avec du bouillon et laissez cuire pendant deux ou trois heures, en ayant soin d'arroser le veau de temps en temps, avec le fond de cuisson. Lorsque le fricandeau est cuit, retirez-le et déposez-le sur un plat; passez le mouillement au tamis et après l'avoir dégraissé, mettez-le dans une casserole sur le feu, et laissez-le tomber à glace; mettez alors le fricandeau du côté du lard fin, pour le glacer, et quand il a pris une belle couleur, retirez-le. Détachez à l'aide d'un peu de bon bouillon la glace qui se trouve dans la casserole et servez le fricandeau masqué de cette sauce.

12 MAI.

Potage de riz à la purée de pois.

Truite sauce genevoise.

Poitrine de mouton braisée.

Lapereaux rôtis.

Haricots panachés à la maître d'hôtel.

Meringues à la Chantilly.

Poitrine de mouton braisée. — La meilleure manière de la préparer, c'est dans une braisière, avec petits oignons, tranches de petit lard, sel, poivre, fines épices et un peu d'estragon : lorsqu'elle commence à suer, arrosez-la de deux verres de bouillon et laissez-la achever de cuire à petit feu. Servez-la dans sa propre sauce, ou bien telle autre qui conviendra.

Haricots panachés à la maître d'hôtel. — Ayez moitié haricots verts et moitié haricots blancs nouveaux, cuits séparément dans de l'eau salée, égouttez-les, tenez-les chaudement ; faites tiédir un morceau de bon beurre manié de fines herbes et assaisonné de sel et de gros poivre, versez ce beurre sur les haricots, sautez-les un moment, et servez chaud.

Glace de poisson. — Mettez dans de l'eau et un cinquième de vin blanc, tête et débris de turbot, des merlans et des grondins, avec carottes, oignons, poireaux, bouquet garni, peu de sel et ail ; faites mijoter longuement, puis passez à l'étamine. Remettez au feu dans une casserole et laissez bouillir jusqu'à ce que le liquide prenne une certaine consistance. Retirez alors du feu et réservez pour les besoins.

43 MAI.

—

Potage au tapioca.
Tendrons de veau poulette.
Filets de soles à la Orly, sauce tomates
Gigot rôti.
Purée de haricots.
Bavarois aux fruits.

—

Tendrons de veau à la poulette. — Coupez une poitrine de veau en petits carrés; faites blanchir et rafraîchir ces morceaux; égouttez-les; sautez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et de la farine; mouillez et délayez avec l'eau qui a servi à blanchir les tendrons et que vous avez passée au tamis; assaisonnez d'un bouquet de persil et ciboules, thym et laurier, earottes, champignons, gros poivre. Quand les tendrons sont presque cuits, ajoutez de petits oignons blancs et achevez de les faire cuire. Pour servir, enlevez le bouquet, dressez-les sur un plat, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs et un jus de citron ou un filet de vinaigre; passez la sauce au tamis et servez.

Navets en purée. — Coupez des navets très-minces, faites-les blanchir, égouttez-les; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre; ajoutez sel et poivre, un peu de bouillon, et laissez mijoter doucement. Quand la cuisson est achevée, passez la purée et servez chaud. Si la purée est trop claire, on l'épaissit avec un peu de féoule de pommes de terre.

Œufs à la coque. — Faites bouillir de l'eau dans une casserole, mettez-y les œufs pendant trois minutes; ou bien, versez de l'eau bouillante sur les œufs, et servez-les dans cette eau.

14 MAI.

Potage aux pâtes d'Italie.
Culotte de bœuf bouillie, sauce tomates.
Vives au gratin.
Canetons rôtis
Petits pois à la française.
Oufs aux pistaches.

Vives au gratin. — Nettoyez et videz huit belles vives, ébarbez-les, en ayant soin de ne pas vous piquer aux épines qu'elles ont sur le dos, car elles sont venimeuses; beurrez, de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs, un plat ovale, assaisonnez de poivre et de sel et placez-y les vives. Hachez menu une cuillerée de champignons, même quantité d'échalotes et de persil; passez au beurre sur le feu, et ajoutez une cuillerée de farine, un verre de vin blanc avec bouillon ou eau, suivant que les vives doivent être préparées au gras ou au maigre; faites cuire le tout vingt minutes en remuant avec une cuillère de bois pour que rien ne s'attache au fond de la casserole. Cette sauce étant faite, versez-la sur les vives, que vous saupoudrez de chapelure de pain en semant çà et là des morceaux de beurre de la grosseur d'une noisette, et faites cuire au four ou avec feu dessus et dessous; vingt minutes suffisent à la cuisson.

Oreilles de veau aux champignons. — Après avoir fait cuire les oreilles au naturel, sautez dans le beurre des champignons, faites un roux; mouillez avec du consommé, laissez réduire et liez avec des jaunes d'œufs. Pour servir, disposez les oreilles de veau sur un plat et masquez-les avec la sauce.

15 MAI.

—

Brunoise aux croûtons.
Brochet sauce aux anchois.
Purée de lapereaux bordure de riz.
Quartier d'agneau rôti.
Asperges au beurre.
Gelée au citron.

—

Purée de lapereaux. — Après avoir fait rôtir des lapereaux, séparez-en la chair des os, hachez-la parfaitement, puis pilez-la au mortier en ajoutant le quart de son volume de beurre fin, et passez au tamis de erin. Au moment de servir, chauffez et détendez cette purée avec du fumet de lapereaux, obtenu à l'aide des os et des débris bouillis dans du bouillon, et qui aura été mélangé à un roux. Cette purée ne doit pas bouillir ni chauffer au bain-marie ; aussitôt qu'elle est prête, servez-la soit dans une croustadé, soit dans une bordure de riz, et mettez dessus autant d'œufs mollets qu'il y a de convives.

Gelée au citron. — Mettez 25 grammes de gélatine, 250 grammes de sucre, le jus de trois beaux citrons et le zeste de deux dans un moule à douze rempli d'eau aux deux tiers ; faites fondre le tout sur le feu, passez au tamis de soie et laissez refroidir dans un grand saladier. Posez ensuite sur la glace et fouettez avec un fouet de buis. Lorsque la gelée a acquis l'épaisseur d'une bouillie bien liée, mettez-la dans le moule, que vous placez dans une terrine au fond de laquelle est de la glace ; vous garnissez également de glace le tour du moule et son couvercle, et laissez prendre ; démoulez ensuite et servez.

16 MAI.

Potage à l'oseille.

Sole farcie aux fines herbes.

Rissoles de crêtes de coq et de truffes.

Filet de bœuf rôti.

Chicorée au jus.

Soufflé glacé aux fraises.

Sole farcie aux fines herbes.—Fendez la sole par le dos, enlevez une bonne partie de l'arête sans détacher la chair: faites-la cuire à moitié avec un verre de vin blanc. Retirez-la, laissez-la refroidir; maniez un morceau de beurre fin avec persil, ciboules, champignons, échalotes, le tout haché menu, sel et gros poivre; farcissez la sole avec ce mélange, remettez-la sur le feu, ajoutez un peu de bouillon, faites mijoter, et servez à courte sauce avec un jus de citron.

Rissoles de crêtes de coq et de truffes.—Echaudez, faites dégorger, puis cuire dans un blanc une dizaine de grosses crêtes simples, laissez-les refroidir à moitié, puis découpez-les en dés et mélangez-les dans une allemande bien réduite, à pareille quantité de truffes cuites au madère et également coupées en dés.

Faites de petites crêpes de huit ou dix centimètres de diamètre, cuites d'un seul côté, placez-les sur un plafond le côté cuit en dessous et garnissez-les au centre de leur moitié de l'appareil ci-dessus. Mouillez légèrement les bords des crêpes avec de l'œuf battu, puis ployez chaque crêpe en deux en appuyant sur les bords pour les bien souder.

• Pour frire les rissoles, il les faut enduire d'œuf battu assaisonné, les plonger immédiatement après en friture chaude, leur faire prendre belle couleur et les servir dressées en rocher sur du persil frit

17 MAI.

—

Potage à la purée de pois verts.
Maquereaux aux groseilles vertes.
Poulet Marengo.
Porc frais rôti.
Salade de légumes.
Croquantes.

—

Maquereaux aux groseilles vertes. — Faites une farce avec des groseilles à moitié mûres que vous aurez eu soin de bien éplucher et épépiner, un peu de chair d'anguille de mer ou de harengs frais, des fines herbes, du sel et du poivre de Cayenne; garnissez-en l'intérieur des maquereaux, puis mettez-les à cuire dans de l'eau salée, avec oignons et quelques tranches de racines; lorsqu'ils sont cuits, faites-les égoutter et servez-les masqués d'une sauce aux groseilles vertes.

Sauce aux groseilles vertes. — Après avoir ouvert et retiré les pepins de deux poignées de groseilles à maquereau à moitié mûres, faites-les blanchir dans de l'eau de sel, égouttez-les, jetez-les dans de la sauce au beurre, à laquelle vous ajouterez un peu de crème double et un peu de muscade râpée.

Cette sauce est fort ancienne et c'est aux maquereaux que les groseilles ainsi nommées doivent leur nom.

Croquantes. — On appelle ainsi des gâteaux aux amandes séchées au four; il y a des croquantes montées; ce sont celles formées de pièces rapportées, suivant des dessins divers, et coloriées de différentes manières.

Beurre d'anchois. — Pilez les chairs bien lavées de quelques anchois, passez-les à travers un tamis de crin, et mêlez cette pâte avec une égale quantité de beurre.

18 MAI.

Potage purée Crécy.

Merlans grillés.

Épaule d'agneau glacée.

Poulets rôtis.

Pois au lard.

Croquenbouche.

Merlans grillés. — Nettoyez et videz les merlans, ciselez-les des deux côtés, salez et poivrez-les passez-les dans de l'huile d'olive; puis mettez-les sur le gril et faites-les cuire à feu doux, en ayant soin de les retourner souvent; lorsque les merlans sont cuits, enlevez-les avec précaution, dressez-les sur un plat, et versez dessus soit une sauce blanche aux câpres, soit une sauce aux tomates.

Pois au lard ou au jambon. — Passez dans un roux léger du petit lard coupé en morceaux ou du jambon coupé en dés; quand le lard est bien revenu, mouillez avec du bouillon, jetez dedans les pois; ajoutez un bouquet de persil, de la ciboule, sel et poivre, et faites cuire à feu modéré.

Croquenbouche. — Ce sont des pâtisseries croquantes, telles que les croquignoles, les gimblettes, les macarons, les nougats, les bouchées. Ces pâtisseries se montent sur toutes sortes de dessins, on leur donne différentes formes gracieuses, et elles servent généralement à l'ornement d'un buffet de bal où bien encore au décor d'un ambigu.

49 MAI.

Potage au vermicelle.
Barbue sauce hollandaise.
Pigeons aux pointes d'asperges.
Gigot rôti.
Choux-fleurs au gratin.
Pouding excellent.

Pigeons aux pointes d'asperges.—Procédez eomme pour les pigeons aux petits pois : seulement, au lieu de pois, mettez des pointes d'asperges que vous aurez eu le soin de faire blanchir auparavant. Comme il faut moins de temps pour cuire les asperges que les pigeons, ne mettez les premières que quand les pigeons seront presque cuits.

Pouding excellent.—Prenez un demi-kilo de graisse de bœuf haehée bien fin, un demi-kilo de raisins de Corinthe, un demi-kilo de raisins de Malaga égrenés, huit jaunes d'œufs, quatre blancs d'œufs, la mie d'un petit pain râpé, un demi-kilo de farine, un demi-kilo de suere, une demi-muscade râpée, une cuillerée de gingembre râpé, un peu de sel, le tiers d'un verre de rhum ou d'eau-de-vic, des tranches bien minces de cédrat, citron et orange confits, de l'écorce de citron râpée : battez d'abord les œufs, mêlez-les avec du lait, ajoutez progressivement la farine et les autres ingrédients ; s'il faut un peu plus de lait, ajoutez-le. Ce pouding demande cinq à six heures de cuisson. On l'accompagne d'une sauce au beurre, au madère ou au rhum. (*Cuisine anglaise.*)

20 MAI.

—
MENU EN MAIGRE.
—*Potage aux herbes.**Morue à la béchamel.**Œufs brouillés aux pointes d'asperges.**Pâté de saumon.**Marinade de fonds d'artichauts.**Flan de cerises.*
—

Potage aux herbes. — Passez au beurre dans une casserole, sur un feu doux, des herbes, lavées et essuyées, telles que laitues, pourpier, oseille, poirée ; mêlez un peu de farine et mouillez avec de l'eau ; au moment de servir, liez avec des jaunes d'œufs, et versez sur des croûtons, en réservant le plus gros des fines herbes pour en garnir la superficie.

Morue à la béchamel. — Mettez dans une casserole un gros morceau de beurre, une cuillerée à bouche de farine, sel, gros poivre, muscade râpée, persil et ciboule hachés menu ; mêlez et ajoutez un verre de crème ; mettez la sauce sur le feu et faites jeter un bouillon ; si elle est plus épaisse que de la bouillie ordinaire, mettez-y un peu de crème ; puis versez sur la morue ; ayez le soin de tenir le tout chaudement, sans bouillir ; dressez en dôme et servez.

Omelettes et œufs brouillés aux pointes d'asperges. — Après avoir fait blanchir des asperges, coupez-les en petits morceaux et passez-les dans un roux blanc avec sel, poivre, persil et ciboules hachés ; ajoutez un peu de lait quand elles ont euites, et versez chaud dans les œufs préparés pour l'omelette que vous faites comme à l'ordinaire, ou, pour les manger brouillés.

21 MAI.

Potage de riz à la paysanne.

Petits pâtés aux rognons.

Lamproie au suprême.

Bœuf à la mode.

Poulets rôtis.

Haricots verts au beurre.

Soufflé à la vanille.

Petits pâtés aux rognons. — Après avoir enlevé la peau et retiré la graisse d'un rognon de veau, coupez-le par tranches d'un demi-centimètre; faites fondre du beurre fin, ajoutez-y les morceaux de rognons assaisonnés de sel, poivre et d'une pincée de muscade, mélangez le tout et distribuez-le en parts égales dans douze moules à tartelettes foncés avec du feuilletage à gâteau de roi à six tours, et recouvrez-les avec un rond de même pâte un peu plus grand que la tartelette sur le milieu duquel, à l'aide d'un coupe-pâte, vous aurez fait un trou de deux centimètres. Les ronds, préalablement mouillés, seront soudés avec soin et les petits pâtés mis à cuire. — Après cuisson, remplissez-les avec du velouté réduit et servez.

Ce hors-d'œuvre doit être fait quelques instants avant que l'on se mette à table.

Lamproie au suprême. — Coupez la lamproie par tronçons et faites-la revenir en casserole avec du beurre fondu, des morilles et quelques truffes en tranches fines. Lorsqu'elle aura pris goût et une belle couleur, mouillez-la de vin rouge, assaisonné de sel, poivre et un peu de sucre; servez-la chaudement dans son jus, sur des croûtons grillés.

22 MAI.

*Potage au pain.**Pièce de bœuf à la sauce Robert.**Casserole de laitances.**Quartier de veau rôti.**Asperges en branches.**Crème vierge.*

Casserole de laitances. — Après avoir fait dégorger les laitances, les avoir blanchies à l'eau vinaigrée et bouillante, les avoir égouttées, mettez-les dans une casserole avec du bouillon, du vin blanc, bouquet garni, muscade râpée, sel et gros poivre. Retirez-les au bout d'un quart d'heure de cuisson. Faites réduire et liez la sauce avec du beurre manié de farine et un jus de citron.

Quartier de veau rôti. — Mettez à mariner pendant deux jours une cuisse de veau, avec du vin blanc, poivre, sel et herbes aromatiques; piquez-la ensuite avec des lardons assaisonnés, et faites-la rôtir; quand elle cuite, servez-la avec une sauce ravigote.

Crème vierge. — Mettez dans une casserole un peu de sucre, de l'écorce de citron, une ou deux feuilles de laurier-amande; laissez bouillir un instant, puis passez au tamis. Prenez des peaux intérieures de gésiers de poulets, quatre ou cinq, bien desséchées, érasez-les mélangez-les à l'appareil alors qu'il n'est plus que tiède, quand elles sont bien dissoutes, passez à l'étamine, incorporez un peu d'eau de fleur d'oranger, remplissez des petits pots à crème, faites-les prendre au bain-marie, retirez-les et servez.

Beurre de homard. — On pile, avec du beurre fin, des œufs et des coquilles de homard, puis on passe tout au tamis.

23 MAI.

Potage printanier.

Bar sauce aux câpres.

Filet de mouton aux petits pois.

Dindonneau rôti.

Asperges à la Pompadour.

Tartelettes aux cerises.

Poitrine de veau aux petits pois. — Coupez la poitrine par morceaux, faites-les blanchir, puis passez-les au beurre; saupoudrez de farine, mouillez avec du bouillon; ajoutez bouquet garni, sel et poivre; calculez le temps nécessaire à la cuisson des pois pour les incorporer avec un peu de sucre et de sarriette, de manière qu'ils se trouvent à point en même temps que la viande; puis liez avec des jaunes d'œufs.

Asperges à la Pompadour. — Faites cuire à l'eau bouillante salée de belles asperges, coupez-les ensuite de la longueur du petit doigt et en biais, et mettez-les à sécher dans une serviette bien chaude pour qu'elles ne se refroidissent pas pendant la confection de la sauce qui sera faite de beurre fin, de jaunes d'œufs, d'une cuillerée de vinaigre, poivre et sel; liez au bain-marie; pour servir, placez les asperges dans une casserole à légumes et versez la sauce dessus.

Quenelles à la moelle. — A 200 grammes de moelle de bœuf dégorgée, ajoutez un poids égal de mie de pain râpée et fine, puis une cuillerée à bouche de farine, du sel, poivre, cinq jaunes d'œufs et un œuf entier. De ce mélange, faites une pâte lisse que vous prendrez avec une petite cuillère chaude pour la laisser tomber dans de l'eau bouillante et salée; égouttez, parez et employez,

24 MAI.

*Potage au tapioca.**Culotte de bœuf garnie à la flamande.**OEufs pochés à la sauce tomate.**Goujons frits.**Pâté de canards.**Gelée de fraises à la vanille.*

Bœuf (eulotte de) **à la flamande.** — Désossé et ficelé, le moreeau de eulotte de bœuf doit d'abord être mis pendant trois heures dans un pot-au-feu. Retirez-le ensuite et placez-le dans une easserole en le mouillant avec une bouteille de vin de Madère ou autre vin blanc sec et deux euillerées à pot de consommé, laissez ainsi continuer sa cuisson en l'arrosant de son fond.

Peur la garniture, faites à grande eau blanchir des ehoux, puis mettez-les à rafraîchir et à dégorger pendant une heure ; pressez chaque moreeau pour en retirer l'eau ; assaisonnez-les de sel et de poivre et ficélez-les, puis mettez-les tous à cuire dans du dégraissage de marmite, et du bouillon, avec du lard, du saueisson et des saueisses, assaisonnés d'un bouquet garni, de poivre et de peu de sel, le tout couvert d'une feuille de papier. Lard, saueissons et saucisses doivent être retirés dès qu'ils sont euits. Refroidis, enlevez la peau des saueisses et des saueissons, coupez-les en rondelles, divisez le lard en carrés, passez le tout au beurre, et après cuisson parfaite des ehoux, dressez de la manière suivante. — Placez le moreeau de eulotte au centre d'un grand plat et entourez-le des ehoux couronnés des carrés de lard, des rondelles de saueisson et des saueisses. On peut aux ehoux ajouter des navets et des carottes tournés, blanchis, puis glacés. Une sauce madère augmentée du fond de la cuisson du moreeau de eulotte de bœuf passé avec soin, se sert en même temps dans une saucière.

25 MAI.

Potage purée de pommes de terre.

Tanches frites.

Poitrine de veau farcie.

Cochon de lait au Père Douillet.

Haricots verts à la maître d'hôtel.

Bavarois vanillé.

Tanches frites. — Limonnées avec soin, préparées, puis mises pendant deux heures à mariner dans du beurre tiède assaisonné de ciboules et persil hâchés, sel, poivre et vinaigre, farinez-les et faites-les frire de belle couleur pour les servir avec du persil frit.

Cochon de lait au Père Douillet. — Le cochon de lait étant échaudé, coupez-lui la tête et divisez le reste en quatre quartiers. Foncez une casserole de bardes de lard; placez dessus les quartiers de cochon avec la tête; assaisonnez de elous, muscade, gingembre, cannelle, laurier, sel, poivre, citron, quelques oignons, carottes et panais. Recouvrez de bardes de lard et de veau; faites suer à feu doux, mouillez ensuite avec du vin blanc, un peu d'excellent bouillon, et laissez mijoter jusqu'à cuisson parfaite. Egouttez enfin et servez froid, avec la cuisson passée, clarifiée et tombée en gelée.

Sauce à la Duxelle. — Mettez dans une casserole deux cuillerées de champignons hâchés et une seulement de persil et échalottes hâchés; ajoutez pointe d'ail, un peu de lard râpé, une pincée d'épices, laurier, thym, sel et poivre, passez au feu avec un peu de beurre; mouillez avec un verre de chablis, laissez réduire, passez au tamis, puis mêlez à de la sauce allemande et conservez pour les entrées en papillotes de volaille ou de gibier.

26 MAI.

Potage aux pâtes d'Italie.
Vol-au-vent d'amourettes à la crème.
Selle de mouton garnie de rissoles.
Pigeons rôtis au cresson.
Asperges en branches.
Meringues à la Chantilly.

Vol-au-vent d'amourettes à la crème. — Faites d'abord une croûte de vol-au-vent de la grandeur du fond d'un plat d'entrée. Retirez ensuite les nerfs et les peaux sanguines d'un kilo d'amourettes de bœuf, laissez-les dégorger dans de l'eau tiède. Une fois blanches, mettez-les tremper dans une casserole avec eau, sel, vinaigre; puis faites-les bouillir pendant 40 minutes à gros bouillons. Lorsque les amourettes, sont fermes, égouttez-les, parez-les d'égale longueur (4 centimètres) et versez dessus de l'eau chaude pour enlever l'acidité du vinaigre. Après 40 minutes, égouttez-les à nouveau et mettez-les dans du bouillon blanc sans graisse. Au moment de servir, faites chauffer la croûte, donnez un bouillon aux amourettes, égouttez-les encore et ajoutez-y de la béchamel grasse bien réduite et vingt champignons tournés et émincés; remplissez la croûte avec le tout et servez très-chaud.

C'est à tort qu'on ne sert presque plus cette entrée qui est d'une grande délicatesse.

Pigeons rôtis. — Après avoir vidé, flambé et bridé de beaux pigeons, enveloppez-les dans une feuille de vigne, si la saison le permet, puis d'une barde de lard, et mettez-les à la broche. Au bout d'une demi-heure, servez-les sur leur jus, entourés de cresson.

27 MAI.

Potage brunoise aux pois.

Sôles au vin blanc.

Tourne-dos aux olives.

Carré de porc frais rôti.

Artichauts à l'essence de jambon.

Flan meringué.

Porc (Carré de) frais rôti. — Pour rôtir le carré de porc frais, il faut, après lui avoir enlevé l'os de l'échine, le mettre dans une terrine avec une poignée de gros sel, l'y laisser trois heures en le retournant plusieurs fois pour qu'il s'en imprègne bien, le rôtir ensuite et le servir avec son jus à part.

Artichauts à l'essence de jambon. — Après avoir paré les artichauts, en avoir rogné les feuilles en dessus, les avoir blanchis et vidé le foin égouttez-les et remplacez ensuite le foin par des champignons hachés menu et passés au beurre avec persil et échalotes, auxquels vous aurez ajouté du beurre et du lard râpé suffisamment épicés. Mettez à cuire les artichauts dans une casserole fongée de bardes de lard, en les mouillant avec du bouillon assaisonné de sel, poivre et bouquet, feu dessus et dessous. Les feuilles étant rissolées, servez avec une essence de jambon.

Essence de jambon. — Vous l'obtenez en éminçant finement du jambon, que vous battez ensuite et que vous passez à la casserole avec un peu de lard fondu. Ajoutez de la farine ; lorsqu'elle a pris belle couleur, mouillez soit avec du jus de veau, soit simplement avec du bouillon, en assaisonnant d'un bouquet, girofle, débris de champignons et filet de vinaigre. Après cuisson, passez et masquez les artichauts avec.

28 MAI.

—

Potage à la julienne.
Bœuf braisé aux carottes nouvelles.
Poulets à l'estragon.
Lapereaux rôtis.
Haricots verts à l'anglaise.
Compote d'oranges.

—

Braise. — La braise est une des parties les plus importantes de la cuisine; cette manière de préparer les viandes en relève infiniment le goût, parce que, euisant ainsi sans aucune évaporation, elles conservent tout leur suc et ne perdent rien de leur saveur. Elle se fait en fongant une marmite avec des bardes de lard et des tranches de bœuf, de l'épaisseur d'un doigt, que l'on assaisonne avec des fines herbes, oignons, carottes, thym, laurier, poivre, sel, muscade et épices fines. On place sur ce lit la pièce que l'on veut braiser. On la couvre et on l'assaisonne par-dessus de même que par-dessous, de façon que le vase soit bien rempli, car moins il y aura d'accès à l'air et plus la braise sera succulente. On ferme ensuite la marmite et on lute tous les joints du couvercle soit avec de la pâte, soit avec tout autre lut approprié, mais de manière qu'elle soit close hermétiquement. On met enfin du feu dessus et dessous, et on a soin de l'entretenir, en observant cependant de le diminuer à mesure que la cuisson s'avance. Cette braise s'emploie principalement pour les grosses pièces qui ont besoin d'un fort assaisonnement.

Queue de porc à la purée. — On les fait cuire dans une braisière de la même manière que les oreilles de porc, et on les sert sur une purée de pois verts, de marrons ou de lentilles,

29 MAI.

—

Potage printanier.
Bar bouilli sauce crevettes.
Moelle de bœuf à la Orly.
Gigot de pré-salé rôti.
Pommes sautées.
Gâteau d'amandes massif.

—

Moelle de bœuf à la Orly. — Coupez de la moelle de bœuf en morceaux de cinq centimètres de long sur trois de large; faites-les dégorger dans de l'eau fraîche, puis blanchir, égouttez-les, après mettez-les à rafraîchir. Quand ils sont froids, passez-les un à un dans de la glace de viande chaude, disposez-les immédiatement sur une plaque en les tenant isolés les uns des autres, et après refroidissement de la glace, parez-en les bavures. Vingt minutes avant de servir, trempez tous les morceaux dans de la pâte à frire, et plongez-les dans de la friture très-chaude; quand ils sont de belle couleur blonde, séchez-les sur une serviette et saupoudrez-les très-légèrement de sel. Dressez ensuite en rocher sur une assiette, et servez chaudement avec une garniture de persil frit. En même temps, on présente une sauce tomates.

Sauce ravigote. — Faites un roux, mouillez avec vin blanc et bouillon, laissez réduire et ajoutez : pimprenelle, estragon, cerfeuil, eivette, le tout haché et blanchi; du jus de citron, du sel et du gros poivre; liez cette sauce sur le feu sans qu'elle bouille.

Pommes de terre en chemise. — Faites cuire à l'eau de sel ou au four de bonnes pommes de terre; servez-les sous une serviette avec du beurre dans un beurrier.

30 MAI.

MENU EN MAIGRE.

*Potage purée de pommes de terre, chiffonnade de cerfeuil.**Lottes en matelote.**Pâté chaud de légumes.**Homard à la broche.**OEufs à la crème.**Glaces au four.*

Lottes en matelote.—Nettoyez les lottes, ôtez-en les foies; faites-les revenir dans du beurre, mouillez-les de vin blanc, ajoutez des petits oignons blanchis et un bouquet garni, puis les foies des lottes et quelques laitances de carpes; faites cuire à petit bouillon; lorsqu'elles seront à point, mettez au fond du plat où vous devez servir cinq ou six tranches de pain rôties; placez une lotte sur chaque tranche, et masquez-la de la sauce en exprimant dessus un jus de citron.

Glaces au four.—Pendant le séjour de la mission chinoise à Paris, les maîtres-queux de l'Empire-Céleste firent un échange de politesse et d'enseignements avec MM. les chefs de cuisine du *Grand-hôtel*. L'entremétier français apprit de son confrère chinois la cuisson au four des glaces à la vanille et au gingembre. Voici comment on procède à cette délicieuse préparation.

On glace ferme, on enveloppe chaque glace dans une croûte de pâtisserie très-légère et on met au four. La pâte cuit avant que la glace ne fonde, l'enveloppe empêchant la chaleur d'arriver jusqu'à elle. Ce phénomène s'explique par l'inconductibilité de certaines matières. Les gourmands peuvent ainsi se procurer la double jouissance de mordre dans une croûte brûlante et de se rafraîchir le palais au contact parfumé des glaces.

31 MAI.

Potage aux petits pois.
Pâté chaud de saumon.
Côtelettes de mouton jardinière.
Jambon glacé.
Salade de légumes.
Beignets de pommes.

Potage aux petits pois. — Faites bouillir de l'eau, jetez-y des petits pois verts ; salez ; quand ils sont cuits, ajoutez un morceau d'excellent beurre, et versez sur des croûtons ou sur des lames de pain que vous aurez passés dans du beurre et du suere.

Pâté chaud de saumon. — Après avoir préparé la croûte suivant l'usage, piquez, avec des filets d'anehois dessalés et taillés en lardons, des tranches de saumon frais mises avant à revenir dans le beurre et assaisonnées de sel, poivre, fines herbes bien haehées ; mettez le tout dans le pâté, couvrez-le, dorez-le et faites-le cuire de belle couleur ; lorsque la cuisson sera opérée, ôtez le couvercle et versez dans le pâté un coulis fait avec du court-bouillon rehaussé d'échalotes et de persil haehés et employés après quelques instants d'ébullition, et d'un morceau de beurre manié de farine.

Il est d'usage de servir les pâtés chauds découverts et garnis par-dessus de belles écrevisses.

Sauce aux anchois. — Mettez dans une casserole des anchois avec un verre de bouillon et 425 grammes de beurre roulé dans de la farine ; remuez jusqu'à ce que ce mélange bouille.

4^{er} JUIN.

Potage Solférino.

Barbillons grillés au beurre fondu.

Noix de bœuf braisée.

Pigeons rôtis.

Fèves de marais à la crème.

Tartes aux cerises.

Potage Solférino.—Le potage Solférino est composé de haricots blancs, de haricots verts, de pommes de terre nouvelles, de petites carottes, de petits pois blanchis, de quelques cuillerées de purée de tomates, avec addition de feuilles de persil, de cerfeuil et de céleri hachés et enfin de croûtons de pain grillés.

Noix de bœuf braisée.—Tâchez que la noix soit bien couverte : comme c'est une viande sèche, piquez-la de gros lardons assaisonnés ; mettez-la dans une terrine avec carottes, oignons, bouquet garni, poivre et fines épices ; mouillez-la de vin blanc et d'un verre d'eau-de-vie ; couvrez et faites cuire à petit feu ; quand la noix est cuite, passez et clarifiez le fond de cuisson ; faites mijoter ; quand elle est bien glacée, servez-la avec le fond réduit à demi-glace.

Fèves de marais à la crème. — Prenez les plus fraîches et les plus petites possible, faites-les blanchir et si elles sont grosses, enlevez la peau qui les couvre ; achevez de les faire cuire en casserole avec un morceau de beurre, persil haché et du sel ; mouillez-les d'un bon jus de poisson ou d'un verre de lait et finissez avec une liaison de deux jaunes d'œufs battus et délayés dans de la crème.

2 JUIN.

Potage de riz à la purée de carottes.

Surmulet à la sauce matelote.

Escalopes de lapereaux aux pointes d'asperges

Pintade rôtie.

Navets au jus.

Beignets de fraises.

Escalopes de lapereaux aux pointes d'asperges.

— Après avoir fait blanchir, puis égoutter les boutons d'une botte d'asperges, les avoir sautés avec du beurre, une cuillerée à ragoût de sauce allemande et un peu de fumet de lapereaux obtenu en faisant bouillir des débris de lapereaux dans du bouillon et laissant réduire ; et y avoir ajouté un peu de poivre et de muscade râpée, ecaleopez les filets de lapereaux, faites-les sauter au beurre, mettez-les dans le ragoût, et servez.

Navets au jus. — Epluchez et parez des navets, faites-leur jeter un bouillon dans de l'eau ; égouttez-les et passez-les ensuite dans du beurre auquel vous ajouterez un peu de sucre en poudre ; quand les navets seront suffisamment colorés, faites un roux, mouillez avec du consommé ; ajoutez sel, poivre, bouquet garni ; laissez cuire et réduire la sauce, dégraissez-la et servez des navets masqués de la sauce.

Anchois farcis. — Fendez les anchois lavés dans du vin blanc, ôtez-en l'arête, remplacez-la par une petite farce de chair de poisson liée avec des œufs, trempez-les dans une pâte à beignets, faites-les frire et servez sur du persil en branche.

3 JUIN.

Vermicelle à la hollandaise.

Eperlans frits.

Poulet à la Marengo.

Filet de bœuf rôti.

Epinards à la crème.

Compote d'abricots.

Poulet à la Marengo. — Dépecez un poulet comme s'il s'agissait d'une fricassée; mettez-le dans une easse-rolle avec de l'huile et du sel fin; les cuisses d'abord et cinq minutes après, les autres membres; le poulet doit prendre couleur et cuire dans cette huile. Lorsqu'il est presque cuit, ajoutez un bouquet garni, du poivre, des champignons tournés, des lames de truffes si vous en avez et quand le tout est cuit, dressez sur un plat. Faites chauffer de la sauce italienne et incorporez peu à peu et en remuant toujours, de l'huile qui a servi à faire cuire le poulet; versez dessus cette sauce et servez avec une garniture d'œufs frits ou de croûtons. On peut employer du beurre clarifié au lieu d'huile.

Compote d'abricots à la minute. — Après avoir fendu des abricots et en avoir enlevé les noyaux, faites-les cuire pendant trois minutes dans un sirop fait à la hâte; au bout de ce temps, éumez la compote, joignez-y le jus d'une orange et laissez-la refroidir.

Œufs à la crème. — Faites une sauce à la crème, et au moment de servir, mettez dedans des œufs durs coupés par rouelles, avec quelque peu de persil haché.

4 JUIN.

Potage de riz au consommé.

Carrelets au gratin.

Poulets à l'italienne.

Quartier d'agneau rôti.

Asperges en petits pois.

Tourte aux abricots.

Poulets à l'italienne. — Les poulets épluchés et vidés, prenez du persil, de la ciboule, des champignons, les foies des poulets, du lard râpé, un morceau de beurre, des fines herbes et des fines épices, et hachez le tout ensemble ; mettez ce hachis dans le corps des poulets ; arrêtez-les par les deux bouts ; faites-les revenir dans une casserole, puis mettez-les à la broche enveloppés de bardes de lard et de papier.

Prenez persil, ciboules, estragon, faites-les blanchir, pressez-les pour en tirer l'eau ; hachez-les menu et placez-les dans une casserole, avec un verre de vin blanc, un demi-verre d'huile, deux anchois hachés, la moitié d'un citron coupé en dés, une pincée de poivre concassé, du sel ; mettez le tout sur le feu et liez avec un peu de jus de viande et quatre jaunes d'œufs ; prenez garde que la sauce ne tourne. Les poulets étant retirés de la broche, déballez-les et dressez-les dans un plat masqués avec cette sauce ; veillez à ce qu'elle soit de bon goût, et surtout servez chaud.

Marinade de volaille. — Parez des morceaux dans des restes de poulets rôtis, mettez-les à mariner avec un peu de vinaigre, sel et poivre, pendant une heure, passez-les ensuite dans la pâte à frire et faites-les frire de belle couleur.

Servez surmonté de persil frit en accompagnant d'une sauce tomates.

5 JUIN.

*Potage paysanne.**Abatis de volaille.**Rosbif garni de pommes nouvelles.**Langouste sauce au homard.**Fèves à la sarriette.**Omelette aux cerises.*

Abatis de volaille. — Prenez abatis, foie et gésier d'un dindon, flambez les ailerons, la tête et le cou, foulez les pattes, nettoyez le gésier, et coupez-le en quatre ; rejetez la tête, elle donne un mauvais goût. Mettez dans une casserole 65 grammes de beurre, faites revenir de tous côtés les abatis, foie et gésier ; coupez 120 grammes de lard en quatre, faites-le revenir aussi ; retirez le tout, ne laissez que le beurre ; ajoutez une cuillerée de farine, faites roussir en belle couleur, mouillez avec deux verres d'eau ; ajoutez poivre, sel, thym, laurier, oignons piqués de clous de girofle ; remettez les abatis, laissez cuire deux heures, faites blanchir une douzaine de navets un quart d'heure à l'eau bouillante, égouttez-les ; ajoutez des rouelles de carotte, pomme de terre et un pied de céleri ; mettez-les dans le ragoût avec gros comme une noix de suere ; dégraissez et servez très-chaud.

Langues de mouton braisées. — Blanchies, piquées avec du lard, garnies de bardes, on y ajoute des carottes, des oignons, un bouquet, du sel, du poivre, du bouillon, et on fait cuire à feu doux ; quand la cuisson est complète, on dégraisse, on passe au tamis, on fait réduire, on ajoute des cornichons et des câpres, et on sert.

6 JUIN.

*Potage à la purée de lentilles.**Truite à l'espagnole.**Pigeons en compote.**Gigot de mouton rôti.**Haricots verts sautés.**Flan de cerises.*

Potage à la purée de lentilles. — (Voir *Potage à la purée de pois.*)

Truite à l'espagnole. — Écaillez et videz la truite par les ouïes, mettez-lui dans le corps un morceau de beurre manié de persil, ciboules, échalotes hachées, sel et poivre ; faites-la mariner dans l'huile fine, persil, ciboules, thym, laurier, sel, gros poivre ; mettez-la sur le gril, avec toute sa marinade, enveloppée de deux feuilles de papier huilé ; après la cuisson, ôtez le papier et les fines herbes ; dressez et servez en masquant d'une sauce au beurre d'anchois.

Pigeons en compote. — Faites revenir dans le beurre de petits morceaux de lard dont vous aurez enlevé les parties dures ; quand ils auront pris belle couleur, retirez-les et remplacez-les par les pigeons, que vous faites revenir également de belle couleur. Saupoudrez ensuite les pigeons de farine, mouillez-les avec de bon bouillon, remettez le lard, et ajoutez un bouquet et des champignons ; quand les pigeons sont aux trois quarts cuits, mettez des petits oignons que vous aurez fait revenir à part dans du beurre et légèrement saupoudrés de sucre ; quand tout est cuit, retirez le bouquet, dégraissez, et servez avec une garniture de croûtons frits.

7 JUIN.

Potage aux œufs pochés.
Pièce de bœuf sauce Robert.
Carpe à la bière.
Quartier d'agneau rôti.
Pommes sautées.
Flan de fraise.

Potage aux œufs pochés.—Poechez des œufs (*Voyez Œufs pochés*), et les servez dans du consommé, en même temps qu'une soupière de bouillon.

Carpe à la bière.—C'est une vieille recette que celle de la carpe à la bière, mais elle n'en est pas moins bonne.

Habillez une grosse carpe et placez-la dans une poissonnière foncée avec lard, légumes émincés et aromates ; salez légèrement et mouillez à trois quarts de sa hauteur avec de la bière ; faites bouillir pendant dix minutes, puis couvrez la carpe de papier beurré et mettez la poissonnière dans un four modéré, ou placez un peu de feu dessus et dessous ; retournez la carpe une demi-heure après ; lorsqu'elle est cuite, il la faut retirer et égoutter. On passe ensuite le fond, que l'on dégraisse avec soin et que l'on met dans une casserole sur le feu ; lorsqu'il bout, on le lie avec un bon moreeau de pain d'épice ramolli à l'eau et bien broyé, et on retire un peu du feu la casserole ; quand cette sauce est liée à point, on la passe à l'étamine, et on en masque la carpe, qui, préalablement, a été dressée sur un plat et garnie de laitances, de champignons, de quenelles et de petits oignons glacés ; le reste de la sauce se sert à part.

8 JUIN.

Potage au vermicelle.

Perches grillées sauce à la moutarde.

Noix de veau piquée à la flamande.

Caneton rôti.

Petits pois en cosses.

Crème au thé.

Petits pois en cosses. — On cultive dans les potagers une espèce de petits pois dont la cosse même, épluchée de ses *barbillons*, se mange et est presque aussi tendre que les petits pois. On commence, après les avoir épluchés, à les faire bouillir pendant une demi-heure dans de l'eau, puis on les met à revenir dans du beurre, et on les finit avec une liaison de jaunes d'œufs battus et détremés dans de la crème douce, avec un petit filet de vinaigre.

Pieds de mouton à la sauce Robert. — Faites cuire les pieds ; puis mettez-les dans une sauc Robert ; laissez-les mijoter pendant quelque temps ; assaisonnez-les avec sel et poivre, et au moment de servir, ajoutez de bonne moutarde en petite quantité.

Rosbif aux pommes. — Le rosbif se cuit en broche et se sert entouré de pommes de terre cuites à l'eau ou sautées au beurre.

Crème au thé. — Faites réduire à moitié un demi-litre de crème ; ajoutez-y une tasse d'infusion du meilleur thé, trois jaunes d'œufs entiers et du sucre à proportion ; agitez bien le tout, passez-le au travers d'une serviette fine ; agitez encore ; remplissez les moules ; et faites les prendre au bain-marie.

9 JUIN.

Potage purée de pois verts.

Bœuf à la mode.

Pâté chaud de godiveau.

Pigeons rôtis.

Épinards au velouté.

Tartelettes aux cerises.

Bœuf à la mode. — On le fait soit d'une tranche de culotte de bœuf battue, puis piquée de gros lardons assaisonnés, ou de morceaux de la même provenance de la grosseur du poing et également piqués.

Tranches ou morceaux doivent être mis dans une terrine avec sel, poivre, bouquet garni, une pointe d'ail et placés sur un feu très-doux pour les faire suer. Quand ils ont rendu leurs jus, couvrez-les de quelques couennes de lard, augmentez le feu et maintenez-le égal pendant la cuisson.

Quand elle est presque terminée, ajoutez un verre de bon vin rouge et laissez réduire ; servez avec le jus de cuisson passé au tamis.

Si le bœuf à la mode est destiné à être mangé froid, il faut remplacer le vin par un petit verre d'eau-de-vie et ajouter aux couennes de lard un peu de veau. En pareil cas les morceaux doivent être préférés aux tranches, car la gelée les enveloppe mieux.

Soles frites. — Nettoyez, videz, ratissez ou dépouillez les soles ; levez-en les filets, si vous voulez ne les pas servir entières ; trempez-les des deux côtés dans un peu de lait, farinez-les ; jetez-les dans la friture sur un feu ardent, pour qu'elles soient roides et de belle couleur ; quand elles sont cuites, faites-les égoutter sur un linge et servez-les avec du persil fin.

40 JUIN.

MENU EN MAIGRE.

Potage aux lasagnes.
Raie au beurre noir.
Lottes à la parisienne.
Buisson d'écrevisses.
Œufs à l'oseille.
Salade de légumes.
Croquettes de riz.

Lottes à la parisienne. — Après avoir limonné des lottes et en avoir enlevé les foies, faites-les cuire dans une mirepoix et servez-les masquées d'une sauce aux huîtres dans laquelle vous aurez fait cuire les foies.

Croquettes de riz. — Faites blanchir du riz préalablement lavé avec soin, égouttez-le et puis jetez-le dans de l'eau fraîche. Mettez du lait sur le feu et pendant qu'il est en ébullition incorporez le riz avec sucre et zeste de citron et laissez cuire à feu doux, en évitant qu'il nes'attache. Dès qu'il est cuit, étalez-le sur une table à l'épaisseur de 4 à 5 centimètres, et quand il est complètement froid partagez-le en carrés que vous saupoudrez de fine mie de pain et roulerez ensuite en bouchons. Trempez ces croquettes dans des œufs battus, panez-les, faites-les frire à friture chaude, égouttez-les, saupoudrez-les de sucre et servez

Barbue à la parmesane. — Après avoir enlevé les chairs d'une barbue de desserte, mettez-les dans une béchamel épaisse et faites chauffer le tout; dressez sur un plat, en ayant soin que le dessus soit bien uni, saupoudrez d'abord avec de la mie de pain et ensuite avec du fromage de Parme bien râpé; mettez sous un four de campagne pour faire prendre de la couleur et servez chaudement.

11 JUIN.

—

Potage Crécy au riz.
Maquereaux grillés sauce ravigote.
Selle de mouton à la française.
Terrine de foie gras.
Pourpier en friture.
Crème brûlée.

—

Terrine de foie gras. — Soit un foie gras de 600 à 700 grammes. Composez une farce avec des filets de dinde et égale quantité de coude pores 500 grammes de chaque ; pilez et assaisonnez de haut goût. Epluehez avec soin 500 grammes de truffes et piquez-en quelques gros morceaux dans le foie. Placez dans une terrine de grandeur suffisante un lit de farce et couchez le foie dessus en l'entourant des truffes ; garnissez et couvrez de farce, et recouvrez le tout d'une bande de lard et d'une feuille de laurier.

La cuisson se fait au bain-marie, à petit feu, en maintenant une ébullition constante et en veillant à ce que l'eau ne monte pas au-dessus de la terrine. Après une heure et demie la cuisson doit être effectuée. — Pour s'en assurer, on sonde la terrine avec une aiguille à brider qui, en la retirant, doit être brûlante. — La cuisson faite, on laisse refroidir et on couvre de saindoux.

Il en est qui préfèrent la cuisson au four comme donnant plus de goût.

Pour la farce, la chair de dinde se remplace au besoin par de la chair de porc.

Quand la terrine doit être mangée de suite, on peut employer une farce de foie de veau.

12 JUIN.

Potage printanier aux œufs pochés.

Petits pâtés au jus.

Côtelettes de mouton garnies de haricots verts.

Jambon rôti.

Épinards au velouté.

Flan de fruits.

Petits pâtés au jus. — Garnissez de pâte de petits moules à darioles ; remplissez-les d'une farce grasse ou maigre ; couvrez-les avec des abaisses de feuilletage taillées au coupe-pâte ; dorez les couvercles, et mettez au four. Quand ils sont cuits, enlevez les couvercles, euselez la farce ; retirez les petits pâtés des moules et versez dedans un peu de bon jus très-réduit.

Flan de fruits. — Garnissez de pâte un moule de 5 à 6 centimètres de hauteur, et arrangez-vous pour que la pâte prenne bien la forme du moule ; mettez dans un vase les fruits dont vous voulez garnir le gâteau, tels que cerises, pêches, brugnons, groseilles, abricots, etc. ; sautez-les avec du sucre en poudre, arrangez-les dans la pâte moulée et faites cuire le tout à four chaud ; puis prenez les amandes des noyaux ; épiluez-les et semez-les sur les fruits, que vous arrosez avec du sirop.

Farce de foie de veau. — Coupez en dés 500 grammes de foie de veau et 400 grammes de panne ; faites fondre la panne à feu doux et ajoutez-y ensuite le foie de veau fortement assaisonné de sel, poivre, épices, laurier. — Passez le tout à feu vif en remuant avec une cuillère de bois pendant quatre minutes au plus. Laissez refroidir, pilez et passez au tamis.

13 JUIN.

*Potage à la julienne.**Matelote de carpe et d'anguille.**Queues de bœuf à la Sainte-Menehould.**Volaille rôtie.**Petits pois à la parisienne.**Carottes au sucre.*

Queues de bœuf à la Sainte-Menehould. — Faites-les cuire dans le pot-au-feu, ensuite assaisonnez-les de sel et de gros poivre; panez-les deux fois après les avoir trempées dans du beurre tiède, et mettez-les au four ou sur le gril. On sert ce mets soit sur une litière de choux rouges, soit sur une purée de pois verts, soit enfin sur une sauce piquante ou à l'italienne.

Petits pois à la parisienne. — Ayez des petits pois écossés, bien fins et bien frais; lavez-les et mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un peu d'eau, du sel, du sucre à volonté, un bouquet de persil et quelques petits oignons nouveaux; faites cuire à feu modéré pendant une demi-heure; la cuisson opérée, retirez le persil et les petits oignons; incorporez un morceau d'excellent beurre manié de farine; liez les pois avec, puis servez.

Carottes au sucre. — Choisissez de belles carottes, faites-les cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient presque desséchées; égouttez-les et ajoutez-y du lait, de la fécule, du sucre en poudre et de la fleur d'oranger pralinée; incorporez-y ensuite des œufs entiers avec un tiers en sus de jaunes; puis les blancs de ces derniers, battez avec du beurre frais; placez immédiatement la casserole sous le four de campagne et lorsque la cuisson est terminée, renversez le tout sur un plat creux, blanchissez avec du sucre en poudre et servez brûlant.

14 JUIN.

Potage à la Brisse.

Rosbif sauce raifort.

Vol-au-vent à la financière.

Brochet piqué à la broche.

Fondue au fromage.

Bavarois au café.

Potage à la Brisse. — Ce potage est un consommé de volaille servi avec une garniture de crèmes de différents légumes coupées en dés. Ces crèmes de légumes sont une innovation heureuse. En voici la recette.

Faire blanchir à euisson, par exemple, des asperges, et en quantité suffisante pour en obtenir un décilitre de purée passée au tamis de Venise; mettre dans une terrine deux œufs entiers avec une pincée de muscade, battre les œufs, ajouter deux décilitres de consommé de volaille, le décilitre de purée, mélanger et passer à l'étamine avec pression. Beurrer ensuite un moule uni de la contenance de 6 décilitres, mettre dedans l'appareil, faire prendre au bain-marie, laisser refroidir, puis couper cette crème en dés d'un centimètre carré. On obtient de la même manière d'autres crèmes, soit de la purée de rouge de carottes, soit de celle de navets, de pois, etc., etc.

Pour servir, mettre tous les dés de crème dans une soupière et verser dessus du consommé de volaille.

Pourpier en friture à la milanaise. — Mettez à macérer pendant plusieurs heures des tiges entières de pourpier avec du jus de citron, du sucre pulvérisé et de la cannelle; faites une pâte à frire avec des blancs d'œufs fouettés; trempez-y les tiges; faites-les frire à feu modéré et servez chaud.

45 JUIN.

Consommé au macaroni avec parmesan.

Choucroûte garnie.

Oreilles de veau à l'italienne.

Lapereaux rôtis.

Artichauts sauce au beurre.

Compote de groseilles.

Oreilles de veau à l'italienne. — Après avoir fait dégorger les oreilles, épluechez-les et échaudez-les bien; mettez dans le fond d'une casserole des bardes de lard, posez les oreilles dessus, puis recouvrez-les de nouvelles bardes de lard; mouillez avec du vin blanc et du bouillon; joignez-y des tranches de citron débarrassées de l'écorce et des pepins; ajoutez quelques racines, un bouquet garni, du sel, du poivre et faites cuire à feu doux. La cuisson terminée, égouttez les oreilles, et composez une farce avec de la mie de pain, du lait, du fromage de Parme ou de Gruyère râpé: mettez ce mélange sur le feu, faites-le réduire jusqu'à ce qu'il soit de consistance suffisante, puis liez avec un peu de beurre et quatre jaunes d'œufs. Remplissez les oreilles avec cette farce, trempez-les dans du beurre tiède, panez-les avec un mélange de mie de pain et de fromage râpé; placez-les sous un four de campagne, et quand elles sont de belle couleur, servez-les.

Compote de groseilles rouges ou blanches. — Faites cuire une demi-livre de sucre au soufflé, mettez-y une livre de groseilles égrenées, obtenez environ trois ou quatre bouillons, ôtez de dessus le feu, écumez et dressez dans un compotier.

16 JUIN.

Julienne de légumes nouveaux.

Aigle de mer à la hollandaise.

Canard aux navets.

Carré de veau rôti aux fines herbes.

Aubergines à la lyonnaise.

Tartelettes de fraises à la crème.

Choux-fleurs au fromage. — (*Voyez Choux-Fleurs au gratin.*)

Carré de veau à la broche aux fines herbes. — Parez et lardez de lard fin tout le filet d'un carré de veau; faites-le mariner trois heures dans une terrine avec persil, ciboules, fenouil, champignons, une feuille de laurier, thym, échalotes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, museade râpée et un peu d'huile d'olive. Quand le veau aura pris goût, mettez-le à la broche avec toute sa marinade par-dessus, et enveloppez-le de fortes feuilles de papier beurrées en ficelant de manière que les herbes ne tombent pas. Après cuisson, ôtez le papier; enlevez toutes les fines herbes, mettez-les dans une casserole avec du jus, un filet de vinaigre, un peu de beurre, une pincée de sel et de gros poivre; faites lier sur le feu. Pour servir le carré de veau, frottez le dessus avec un peu de beurre fondu et un jaune d'œuf mêlés ensemble, panez-le de mie de pain, faites-lui prendre belle couleur et servez.

17 JUIN.

Potage à l'oseille, chiffonnade de cerfeuil.

Petits pâtés aux écrevisses.

Chou farci.

Poularde rôtie.

Épinards au jus.

Meringues à la crème.

Petits pâtés aux écrevisses. — Préparez un litre de pâte à brioche avec un hecto de beurre seulement en mouillant avec moitié eau et moitié œuf. Faites une farce de merlans. Quand la pâte a eu ses deux levains, déposez-la dans un endroit froid ou sur de la glace pour qu'elle se raffermisse. — Abaissez ensuite la pâte d'un demi-centimètre d'épaisseur; coupez avec un coupe-pâte uni 24 ronds de 5 centimètres, posez-les sur une plaque légèrement mouillée; couchez également les fonds pour qu'ils se soudent bien. Sur chaque rond placez une quenelle de farce de poisson; posez sur chaque quenelle deux queues d'écrevisses épluchées; couvrez chaque pâté avec des ronds mis sur la plaque; appuyez avec le dos d'un coupe-pâte plus petit sur les petits pâtés, afin de souder les deux abaisses; dorez et faites cuire au four. Servez très-chaud. A défaut de four, on peut faire frire ces pâtés.

Épinards au jus. — Les épinards étant préparés, mettez-les dans une casserole avec de la muscade, du gros poivre, un bon morceau de beurre; ajoutez ensuite, en quantité suffisante, du blond de veau ou du jus de fricandeau réduit en glace, et au moment de les servir, mettez dedans un peu de beurre frais; garnissez de croûtons frits, et servez.

18 JUIN.

Potage purée de pois aux croûtons.
Côte de bœuf braisée garnie de tomates farcies
Croquettes de poisson.
Caneton de Rouen rôti.
Artichauts à l'essence de jambon.
Soufflé glacé, vanille et chocolat.

Tomates farcies. — Plongez de belles tomates une minute dans de l'eau bouillante, enlevez-en la peau, ouvrez-les du côté de la queue à l'aide d'une petite cuillère, retirez-en le centre et tous les pepins, et placez-les dans un plat à gratin préalablement huilé. Ayez une sauce tomate très-réduite, mélangez-la à de la chair à saucisse et garnissez chaque tomate de cette farce, saupoudrez de chapelure, mettez à cuire feu dessous et dessus, et dès que la farce a pris couleur, servez.

Crème brûlée. — Délayez dans une casserole quatre ou cinq jaunes d'œufs avec une bonne pincée de farine. et peu à peu versez-y du lait, environ un demi-litre; ajoutez de la cannelle en bâtons et de l'écorce de citron confit. Pour la faire plus délicate, on y peut mêler des pistaches pilées, des amandes ou des biscuits d'amandes amères, avec une goutte d'eau de fleur d'oranger. Il faut la placer sur le feu et la remuer toujours, prenant garde que la crème ne s'attache au fond. Quand elle sera bien cuite, mettez un plat d'argent ou casserole sur un fourneau, avec du sucre en poudre et un peu d'eau pour le faire fondre, et quand le sucre aura pris couleur, versez la crème dedans, et servez sur-le-champ.

49 JUIN.

Potage à la parisienne.

Matelote d'anguilles.

Poulet sauté.

Rosbif d'agneau à la broche.

Pommes de terre nouvelles sautées.

Compote d'abricots.

Rosbif d'agneau. — Après l'avoir fait blanchir, levez la peau de dessus les filets et de dessus le milieu des gigots; piquez de lard fin toutes les parties découvertes, arrondissez le rosbif, et assujettissez-le avec des hâtelets; mettez-le à la broche, enveloppé de papier beurré; quand il est cuit, déballez-le, dressez-le, glacez-en les parties piquées, et servez avec un jus clair.

Compote d'abricots mûrs. — Ne les pelez pas s'ils sont nouveaux; plus tard, coupez-les et ôtez-en le noyau; passez-les à l'eau sur le feu; quand ils fléchiront sous les doigts, vous les ferez rafraîchir et égoutter. Mettez-les au petit sucre clarifié; laissez jeter trois ou quatre bouillons; écumez; si le sirop n'est pas assez cuit, faites cuire à part, et jetez-le sur les abricots; dans cette seconde cuisson du sirop, ajoutez les amandes des noyaux d'abricots, que vous aurez mondées. Quand ceux-ci seront froids, dressez-les dans un compotier et servez.

Sauce aux groseilles vertes. — Mettez dans un peu de beurre chaud quelques groseilles vertes échaudées, un peu de jus d'oseille, un peu de gingembre, sel et poivre. (*Cuisine anglaise.*)

20 JUIN.

—
MENU EN MAIGRE.
—*Potage à la purée de pois verts.**Carpe à la marinère.**Vol-au-vent d'œufs.**Homard à la broche.**Macaroni à l'italienne.**Flan d'abricots à la Metternich.*
—

Macaroni à l'italienne. — Après avoir fait cuire du macaroni dans de l'eau salée, ayez un plat creux et dressez dedans successivement une couche de macaroni et une couche de fromage de parmesan ; arrosez ensuite avec du jus, et quand toutes les couches sont disposées, versez par dessus du beurre fondu dans la proportion de 250 grammes pour 1 kilogramme de macaroni.

Flan d'abricots à la Metternich. — Cet entremets très-recherché se prépare en disposant sur une abaisse de tourte en pâte brisée, des abricots hâtifs, pelés d'abord avec grand soin et débarrassés de leurs noyaux, et des cerises ou des merises de belle qualité entremêlés de manière que les morceaux d'abricots soient isolés entre eux et séparés chacun par quatre cerises. Saupoudrez en quantité suffisante avec du sucre pulvérisé et faites cuire soit au four d'office, soit au four de campagne. Confectionnez après une sauce dans laquelle vous ferez entrer du sucre, de la crème bien fraîche, la moitié des amandes d'abricots et la totalité de celles des cerises préalablement pulvérisées au mortier ; lorsqu'elle aura la consistance d'une sauce aux jaunes d'œufs, versez-la sur le flan et servez le tout moitié chaud.

21 JUIN.

*Consommé aux laitues.**Melon.**Raie au beurre noir.**Croquettes de palais de bœuf.**Gigot rôti.**Haricots panachés sautés.**Gâteau d'amandes.*

Melons (Connaissance des). — Il est des signes élémentaires auxquels on reconnaît les bons.

La queue d'un melon fraîchement coupée indique qu'il a mûri attaché à la plante et non sur la paille.

S'il a du poids, il n'est pas spongieux; si de l'écorce il s'exhale une bonne odeur, c'est que sa chair a de l'arome. Enfin si à l'opposé de la queue son écorce fléchit légèrement, mais légèrement seulement sous la pression du doigt, il est suffisamment mûr.

Quelques bonnes femmes mordent à la queue du melon pour s'assurer de sa qualité. Plus la queue est amère, disent-elles, meilleur est le melon.

Croquettes de palais de bœuf. — Prenez trois palais de bœuf cuits à l'eau; épluchez-les, coupez-les, en deux en travers et dans toute leur longueur; faites-les mijoter pendant une demi-heure sur un petit feu avec du bouillon, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, sel et poivre; égouttez-les et laissez-les refroidir; mettez sur chaque morceau de la farce de viande assaisonnée de bon goût, de l'épaisseur d'un jeton; roulez-les ensuite; trempez-les dans une pâte de farine délayée avec une cuillerée d'huile, un verre de bon vin blanc et du sel fin. Il faut que la pâte file lorsqu'on la verse avec la cuillère, sans cependant être trop claire; faites frire les palais et servez-les chaudement, garnis de persil frit.

22 JUIN.

Potage à la julienne.

Soles au gratin.

Timbales de semoule au chasseur.

Lapereaux sautés.

Tendrons de veau en mayonnaise.

Macaroni à l'italienne.

Macédoine de fruits.

Timbales de semoule au chasseur. — Mettez à crever dans du bouillon assez de semoule pour emplir 48 moules à darioles, beurrez les moules et remplissez-les avec la semoule ; laissez refroidir, démoulez ensuite et passez chaque croustade à la mie de pain.

Battez alors des œufs comme pour une omelette, assaisonnez-les de poivre et sel, ajoutez du beurre fondu et passez-y chaque croustade pour la paner ensuite. Recommencez l'opération. Marquez un rond sur le dessus des croustades avec un coupe-pâte uni, de deux centimètres moins grand. Faites-les frire, videz-les en ne leur laissant qu'un centimètre d'épaisseur ; et au moment de servir, faites-les chauffer à l'étuve et garnissez-les ensuite avec un salpicon de filets de lapereau mêlé dans une légère purée de champignons.

Tendrons de veau à la mayonnaise. — Coupez des tendrons d'égale grosseur ; faites-les blanchir et cuire ; placez-les sur un sautoir avec une demi-glace ou avec leur cuisson bien réduite ; laissez-les refroidir dans cette glace ; dressez-les en cordons autour d'un plat, et versez dessus une sauce mayonnaise froide. Arrangez autour une bordure de petits oignons blanchis et cuits dans du bouillon, et des cornichons coupés en petits dés.

23 JUIN.

✱

—

Potage Crécy.
Croquettes de volailles.
Filet de bœuf rôti.
Pommes de terre sautées.
Buisson d'écrevisses.
Beignets d'abricots.

—

Croquettes de volailles. — Enlevez les chairs d'un poulet gras, ôtez-en les peaux et les nerfs, puis hachez et pilez-les. Mettez à bouillir deux euillerées à pot de bouillon; après réduction de moitié, incorporez le hachis, et après qu'il est mêlé, liez avec quatre jaunes d'œufs; retirez du feu et laissez refroidir. Faites ensuite de cette farce, des petites pelotes de la grosseur d'une noix; roulez-les sur de la mie de pain, en leur faisant prendre une forme allongée, et après les avoir ainsi panées, trempez-les dans des œufs battus et panez-les une seconde fois. Cela fait, mettez-les frire dans une friture bien chaude. Quand les croquettes ont une belle couleur, retirez-les, dressez-les sur le plat et servez.

Beignets d'abricots. — Coupez en deux des abricots qui ne seront pas trop mûrs; après les avoir parés et en avoir ôté les noyaux, laissez-les une heure dans de l'eau-de-vie, un peu de sucre, et le zeste d'un citron; égouttez; trempez-les dans la pâte, faites-les frire; égouttez-les de nouveau; saupoudrez de sucre râpé, et servez.

Rosbif garni de petits pâtés. — Faites rôtir en broche le rosbif et servez-le entouré de petits pâtés.

24 JUIN.

Potage de mouton à l'oseille.
Gigot bouilli sauce au câpres.
Canard aux olives.
Langue de bœuf à l'écarlate.
Petits pois à l'anglaise.
Gelée de cerises.

Langue à l'écarlate. — Après avoir coupé le cornet d'une langue de bœuf ou de porc, mettez-la un instant sur de la braise ardente, afin de pouvoir lui enlever la peau ; quand cette opération est terminée, placez-la dans un vase de terre qui ferme bien, frottez-la avec du poivre et un peu de salpêtre ; entourez-la de sel blanc ; ajoutez quelques clous de girofle, thym, laurier. Au bout de vingt-quatre heures, frottez-la de nouveau avec du sel et ajoutez-en chaque jour à mesure qu'il fond. Laissez-la ainsi baigner pendant quinze jours, retournez-la souvent ; après faites-la cuire ou fourrez-la dans un boyau, et faites-la sécher dans la cheminée.

Quand on voudra la manger, faites-la dégorger pendant deux heures ; mettez-la cuire dans une marmite pleine d'eau, avec oignons, clous de girofle, thym, laurier, laissez-la refroidir dans sa cuisson, et servez.

Sauce mayonnaise de poisson. — Mettez dans une terrine trois jaunes d'œufs crus, un peu de sel, du poivre blanc et une pointe de muscade râpée. Travaillez vivement le tout avec une euillère de bois, en y ajoutant goutte à goutte de 500 à 750 grammes d'huile d'olive à laquelle on joint de temps en temps un peu de vinaigre ; terminez en détendant avec un peu d'eau fraîche, si la saucée est trop ferme ; parfois on y met aussi une cuillerée à bouche de moutarde fine. Au moment de servir, mélangez à la mayonnaise du cerfeuil et de l'estragon haché.

25 JUIN.

—

Potage printanier.
Perches grillées sauce moutarde.
Palais de bœuf à la lyonnaise.
Poulet rôti, cresson.
Haricots verts à l'anglaise.
Tarte de groseilles à maquereau.

—

Palais de bœuf à la lyonnaise. — Les palais de bœuf étant nettoyés et blanchis, placez-les un instant sur le gril pour en détacher la peau ; faites-les cuire dans un *blanc* ; puis coupez-les par morceaux pour les mêler à une purée d'oignons bien chaude, et servez.

Poulet rôti. — Après avoir vidé et flambé un poulet, bardez-le de lard ou emballez-le dans un papier beurré ; mettez-le à la broche, et, un peu avant sa cuisson complète, enlevez le papier si vous l'avez emballé ; laissez-lui prendre belle couleur, et lorsqu'il est cuit à point, débroschez-le et servez-le entouré de cresson.

Sauce aux crevettes. — Mettez dans une casserole un demi-litre de crevettes bien lavées, une cuillerée de marinade d'anchois et 250 grammes de beurre un peu chaud ; faites bouillir pendant cinq minutes ; exprimez par-dessus un jus de citron ; remuez la casserole, et versez cette sauce dans une saucière. (*Cuisine anglaise.*)

Fruite sauce genevoise. — Elle est cuite au *court-bouillon* et servie avec une *sauce genevoise*. (*Voir les recettes.*)

26 JUIN.

Potage de concombre au consommé lié.
Selle de mouton en broche.
Canard au père Douillet.
Goujons frits.
Épinards à la maître d'hôtel.
Macédoine de fruits.

Selle de mouton à la broche. — Fixez la selle de mouton à la broche avec des hâtelets, afin qu'elle ne tourne pas ; enveloppez-la d'un papier beurré ; faites-la cuire pendant deux ou trois heures , et servez-la avec son jus ou avec des *haricots à la bretonne*.

Canard au père Douillet. — Epluchez et trousssez le canard, enveloppez-le de bardes de lard assaisonnées, puis faites-le braiser en le mouillant de moitié vin blanc et moitié bouillon, avec adjonction de tranches de citron. Quand il est cuit, passez la cuisson, faite-la réduire et servez avec.

Épinards à la maître d'hôtel. — Faites-les cuire à l'eau bouillante, jetez-les ensuite dans de l'eau froide, pressez-les, égouttez-les et hachez-les grossièrement ; mettez-les dans une casserole ; assaisonnez-les de sel, gros poivre et muscade râpée et faites-les chauffer ; quand ils sont bien chauds, ajoutez un bon morceau de beurre et remuez jusqu'à ce qu'ils soient liés.

Sauce piquante. — Faites un roux, mouillez avec du bouillon, ajoutez trois cuillerées de vinaigre, une cuillerée d'échalotes hachées, du persil en branche, poivre, laurier ; faites réduire, assaisonnez de selsi besoin il y a, passez et servez.

27 JUIN.

—

Potage Saint-Germain.
Soles au vin blanc.
Aloyau de bœuf à la provençale.
Pigeons rôtis.
Petites fèves à la sarriette.
Beignets de fleurs de sureau.

—

Aloyau à la provençale. — C'est une vieille recette dont à grand tort on fait rarement usage. Parez et puis piquez de jambon un aloyau, composez une farce de lard râpé, de moelle de bœuf, anchois, beurre, huile, fines herbes et ail, le tout haché menu et assaisonné de haut goût. Étendez cette farce sur des bardes de lard dont vous enveloppez complètement l'aloyau, ficelez-le et mettez-le en broche entouré d'un papier beurré que vous enlèverez quand la cuisson sera presque terminée, pour le laisser prendre couleur.

On sert avec une sauc piquante allongée du jus de cuisson dégraissé et dans laquelle on a exprimé un citron.

Beignets de fleurs de sureau. — Cassez en deux ou trois des bouquets de sureau et faites-les mariner deux heures dans une terrine, saupoudrés de sucre et arrosés d'un verre de vin d'Espagne ou d'eau-de-vie, égouttez-les après, passez-les dans de la pâte à frire additionnée d'eau-de-vie et de quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger, faites-les frire de jolie couleur dressez-les en buisson et servez.

Rouges de rivière rôtis. — (Voir *Canards sauvages rôtis.*)

28 JUIN.

Potage au riz à la peluche de cerfeuil.

Noix de veau piquée à la bourgeoise.

Escalopes de lapereaux au fumet.

Brochet au bleu.

Œufs pochés à la purée de tomates.

Beignets de pommes de terre.

Escalopes de lapereaux au fumet. — Enlevez les filets et les noix des cuisses de lapereaux, coupez-les en escalopes, et disposez-les en couronne dans un plat à sauter beurré, en les séparant par des lames de grosses truffes crues. Sautez avec une bonne saucée espagnole réduite et augmentée du fumet tiré des débris de lapereaux; couvrez d'un papier beurré et mettez à cuire feu dessus feu dessous, après cuisson dressez de même et servez.

Selle d'agneau braisée garnie de rissoles. — (Voyez *Selle de mouton braisée*, et *Rissoles*.)

Beignets de pommes de terre. — Délayez avec du lait dans une casserole 65 grammes de fécule de pommes de terre; faites épaissir cette bouillie sur le feu pendant un quart d'heure; additionnez du sucre, des macarons écrasés et un peu de fleur d'oranger. La cuisson presque finie, ajoutez deux jaunes d'œufs, et remuez jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Retirez la bouillie lorsqu'elle est bien épaisse; laissez-la refroidir sur un couvercle; faites-en de petites boules, panez-les à l'œuf, mettez-les dans une friture bien chaude, et servez-les saupoudrées de sucre,

29 JUIN.

Potage consommé aux œufs pochés.
Saumon à la hollandaise.
Côte de bœuf garnie d'aubergines farcies.
Pintade rôtie.
Petits pois à l'anglaise.
Compote d'abricots à la Breteuil.

Potage consommé. — Prenez 1 ou 2 kilos de tranche de bœuf, une poule, un quasi et un jarret de veau ; mettez ces viandes dans une marmite ; remplissez de bouillon ; mettez au feu ; faites écumer ; ayez soin de rafraîchir trois ou quatre fois le bouillon pour bien faire monter l'écume (rafraîchir le bouillon consiste à y jeter un demi-verre d'eau fraîche pendant qu'il écume) ; laissez après bouillir tout doucement ; garnissez la marmite de carottes, navets, oignons et de trois elous de girofle. Lorsque les viandes sont cuites, passez le consommé à travers une serviette fine ou un tamis de soie, afin qu'il soit bien clair, et servez-le bouillant en même temps que des œufs pochés présentés à part.

Tourne-dos sauce poivrade. — Sauter au beurre les tourne-dos découpés en tranches et servez-les masqués d'une sauce poivrade.

Compote d'abricots grillés à la Breteuil. — Saupoudrez de sucre candi de beaux abricots bien mûrs et préalablement ouverts en deux ; faites-les griller sur de la braise ; dressez-les sur un compotier ; arrosez-les de sirop bouillant fait de tranches d'abricots et quelques framboises, et servez.

30 JUIN.

Potage maigre aux racines.

Carpe à la normande.

Marinade de choux-fleurs.

Anguille à la broche.

Macaroni au gratin.

Gâteau d'amandes.

Potage maigre aux racines. — Composition : 400 grammes carottes, 45 grammes navets, 45 grammes poireaux, 50 grammes oignons, et 25 grammes céleri, sel et poivre. Toutes les racines étant coupées en julienne, passez-les au feu avec 3 hectos de beurre ; lorsqu'elles sont d'un beau rouge, mouillez-les avec deux litres de bouillon de haricots tiré au clair avec soin et même quantité de bouillon de lentilles, puis faites-les cuire quatre heures à petit feu. Au moment de servir, taillez en julienne 2 hectos de croûtes de pain, mettez-les dans la soupière et versez dessus la julienne.

Anguille à la broche. — Prenez une grosse anguille, dépouillez-la, piquez-la de menu lard et faites-la mariner dans moitié vinaigre et moitié bouillon, avec sel, poivre et fines herbes hachées. Au bout de trois heures, mettez-la à la broche, enveloppée d'un papier beurré ; arrosez-la de vin blanc bouillant, et ensuite avec le jus de la lèche-frite ; maintenez un feu doux ; et lorsqu'elle sera presque cuite, ôtez le papier pour qu'elle prenne une belle couleur ; servez-la avec une garniture de petits croûtons rôtis et une sauce à l'italienne.

1^{er} JUILLET.

Pot-au-feu.

Bœuf bouilli garni d'oignons glacés.

Cervelles à la provençale.

Poularde rôtie.

Haricots verts à la maître d'hôtel

Oufs aux pistaches.

Cervelles à la provençale. — Après avoir mis des cervelles à dégorger dans de l'eau, faites-les blanchir et cuire dans du bouillon avec des crépines de mouton et trois cuillerées d'huile d'olive; ajoutez-y un verre de vin blanc, sel, poivre et jus de citron, avec persil, cerfeuil et une gousse d'ail blanchie; les cervelles étant cuites, sortez-les; laissez réduire la sauce et servez-la par-dessus. On peut les saupoudrer avec de la croûte de pain pilée, ou les servir avec une sauce piquante.

Oufs aux pistaches. — Placez dans une casserole un peu de fleur de farine avec de la crème, de l'écorce de citron râpée, six œufs frais, un morceau de sucre et des pistaches pilées; délayez le tout ensemble et mettez-le dans le plat destiné à être servi; faites cuire à petit feu; remuez toujours, et quand les œufs seront brouillés, ôtez-les du feu; saupoudrez-les de sucre râpé et glacez-les avec une pelle rougie au feu.

Vanneaux bardés rôtis. — Plumez, troussiez et bardez des vanneaux; faites-les cuire en broche à feu vif; salez-les, et après les avoir débrosés, coupez-les en deux; dressez-les sur un plat; glacez-les et servez avec un bon jus.

2 JUILLET.

Potage à la purée de haricots.
Surmulet au beurre fondu.
Côtelettes de veau à la Gingara.
Lapereaux rôtis.
Purée de fèves aux croûtons.
OÛfs aux pistaches.

Potage à la purée de haricots. — Les haricots, les pois verts ou secs, se cuisent dans de l'eau avec 400 grammes de beurre par litre de légumes, un oignon piqué de clous, une branche de céleri et une carotte, sel et poivre. La cuisson parfaitement accomplie, retirez oignons, céleri et carotte, et passez les légumes à l'étamine. — Il est quelquefois nécessaire de les égoutter et de les piler. La purée que l'on obtient ainsi, étant détendue avec le bouillon, de manière à n'être ni trop elaire ni trop épaisse, se met au feu, et au premier bouillon, se verse dans la soupière en même temps qu'un hecto de riz, mis à crever avec beurre, sel et eau, et on ajoute un hecto de beurre fin. — Vannez le tout légèrement jusqu'à parfait mélange et fonte du beurre, et servez.

Ces sortes de potages se garnissent avec de petits croûtons de pain passés au beurre.

Oreilles de porc braisées. — Après les avoir nettoyées, flambées, échaudées, mettez-les cuire dans une braisière entre des bardes de lard, des oignons, des earottes, un bouquet; mouillez-les avec du bouillon, et quand elles sont euites, servez avec une sauce ou une purée quelconque.

3 JUILLET.

Potage crème d'orge garnie de petits pois.

Carpe grillée.

Côtes de bœuf aux racines.

Pigeons rôtis, cresson.

Concombres à la béchamel.

Beignets de patates

Carpe grillée. — Écaillez et videz une belle carpe, frottez-la avec de l'huile, mettez-la sur le gril, et servez-la soit sur un ragoût d'oseille, soit à la sauce blanche aux câpres, à la maître d'hôtel, ou à l'huile et au vinaigre.

Côtes de bœuf aux racines. — Prenez des côtes couvertes, lardez-les, assaisonnez et braisez-les : faites blanchir des earottes, mettez-les cuire dans une casserole avec du bouillon, jusqu'à ce qu'elles tombent en glace ; faites un petit roux avec un peu de farine et de beurre ; mouillez-le, quand il sera bien blond, avec ce qui restera de l'assaisonnement des côtes ; faites cuire cette sauce, dégraissez-la et tordez-la dans une étamine, de manière qu'elle tombe sur les carottes ; remettez le tout sur le feu ; puis servez.

Beignets de patates. — Lavez et ratissez des patates, coupez-les de la longueur que l'on donne aux salisifs, faites-les tremper pendant une demi-heure dans de l'eau-de-vie avec de l'écorce de citron ; égouttez-les, trempez-les dans une pâte à beignets, faites-les frire, et quand les beignets sont de belle couleur, servez-les saupoudrés de sucre.

4 JUILLET.

Potage à la julienne.
Turbot sauce au raifort.
Poulets sautés.
Rognon de veau rôti.
Marinade de choux-fleurs.
Mousse aux fraises.

Turbot sauce au raifort. — Après avoir vidé le turbot, l'avoir lavé en dedans et en dessus, fendez-le sur le milieu du dos, de 9 à 12 centimètres, plus près de la tête que de la queue ; relevez les chairs des deux côtés ; supprimez une partie des vertèbres avec les arêtes sur le trajet de l'ouverture ; arrêtez la tête avec une aiguille et de la ficelle passé entre l'arête et l'os de la première nageoire ; frottez tout le corps avec du citron et mettez-le cuire dans une turbotière avec de l'eau salée ; ajoutez à ce mouillement un peu d'écorce de citron, et faites partir sur un feu vif ; aussitôt que l'ébullition commence, retirez le feu et achevez la cuisson sans faire bouillir ; couvrez le turbot d'une feuille de papier beurré et laissez-le chauffer dans son assaisonnement ; un quart d'heure avant de le servir, égouttez le poisson, posez-le sur un plat garni d'une serviette ; une botte de persil pour faire bomber le milieu du turbot ; entourez le poisson de persil et servez-le, accompagné de deux saucières dont l'une sera garnie d'une sauce blanche au raifort épié et l'autre d'une sauce au beurre de homard.

5 JUILLET.

Potage consommé au riz

Canard aux navets.

Quenelles frites.

Gigot d'agneau rôti.

Haricots panachés.

Omelette aux cerises.

Canard aux navets. — Plumez, flambez et videz un canard ; mettez-le dans une braise avec tranches de lard dessus et dessous, bouquet de persil, carottes, panais coupés en rond, thym, laurier, muscade râpée ; mouillez avec suffisante quantité de bouillon ou d'eau, et autant de bon vin blanc ; couvrez bien la casserole, faites cuire doucement, feu dessus et dessous ; coupez des navets en dés ou tournez-les en façon d'olives ; passez-les au beurre dans une casserole ; quand ils sont d'une belle couleur rousse, égouttez-les et les faites mijoter dans un roux mouillé de bon bouillon ; retirez le canard de sa braise, égouttez-le et servez dans un plat, le ragoût de navets par-dessus.

Côtelettes de veau à la Gingara, ou Saint-Garat (*autre recette*). — Parez les côtelettes, piquez-les avec du lard maigre, passez-les au beurre ; foncez une casserole de bardes de lard et de tranches de jambon ; placez les côtelettes sur le fond et couvrez-les de bardes de lard ; ajoutez carottes, oignons, bouquet garni ; mouillez avec du bouillon ; faites cuire, feu dessous et dessus ; les côtelettes cuites, retirez-les ; passez la cuisson au tamis, mettez-y un peu de jus ; faites réduire cette sauce et servez-la sur les côtelettes. Mettez dessous, si on le désire un ragoût de champignons ou une sauce tomates.

6 JUILLET.

Potage Crécy.

Chapon au gros sel.

Queues de mouton frites au parmesan.

Jambon à la broche.

Chicorée à la crème.

Bombe panachée.

Chapon au gros sel. — Flambez, éplovechez un chapon et videz-le par la poche ou par une petite ouverture vers le gros de la cuisse, en tirant vers le erou pion ; prenez garde de crever l'amer qui est attaché au foie ; trousssez le chapon en inclinant les pattes sur les cuisses, et en passant l'aiguille à brider d'une cuisse à l'autre, entre la patte et l'os de la cuisse ; traversez de nouveau en passant par-dessous ; serrez la ficelle, de peur que la pièce ne se dérange ; fixez de même les ailes en faisant passer une ficelle de l'une à l'autre : cela fait, frottez la volaille de citron, placez dessus une barde de lard, mettez-la dans une casserole avec oignons, carottes, le cou, le gésier et quelques débris de veau ; mouillez le tout avec du bouillon, et faites cuire à petit feu pendant une heure et demie à deux heures ; servez avec du gros sel sur la poitrine et du jus dans une saucière.

Queues de mouton frites au parmesan. — Ayez des queues de mouton cuites à la braise, trempez-les dans de l'œuf battu, et panez-les moitié mie de pain et moitié parmesan ; faites-les frire dans de bon saindoux. Dressez-les dans un plat ; garnissez-les de persil frit et servez-les sur-le-champ.

7 JUILLET.

Potage de pommes de terre, chiffannode de cerfeuil.

Saumon sauté.

Poulet à la Orly.

Rosbif à l'anglaise.

Purée de navets.

Tarte aux cerises.

Saumon sauté. — Coupez du saumon bien frais, en petites tranches minces dites escalopes; n'y laissez pas de peau; parez ces tranchés en rond et aplatissez-les avec la lame d'un couteau trempée dans de l'eau froide; faites fondre du beurre dans une casserole à sauter, placez-y les escalopes les unes à côté des autres; salez, poivrez et sautez-les. Mettez dans une autre casserole quelques cuillerées de bon bouillon réduit; faites chauffer; ajoutez le beurre qui a servi à sauter les escalopes et le jus qu'elles ont rendu, puis du persil haché et blanchi, un peu de muscade râpée et du jus de citron; liez la sauce avec des jaunes d'œufs et versez-la sur les escalopes bien égouttées et dressées en couronne sur un plat.

Poulet à la Orly. — Dépecez un poulet, assaisonnez-le de sel, poivre, persil, laurier, jus de citron; saupoudrez les membres de farine, puis faites-les frire; trempez dans de la farine des oignons coupés en anneaux et faites-les frire aussi; dressez en buisson les membres du poulet; posez avec goût les oignons dessus, et mettez le poulet sous une sauce aux tomates.

Côtelettes de porc frais sauce poivrade. — Les côtelettes étant grillées, seront servies masquées d'une sauce poivrade.

8 JUILLET.

Potage printanier aux œufs pochés.

Maquereaux à la flamande.

Pigeons à la crapaudine.

Rosbif à l'anglaise.

Pommes de terre sautées.

Meringues à la crème.

Maquereaux à la flamande. — Videz-les par l'ouïe, retirez-en le boyau, ficelez la tête, ne fendez pas le dos; remplissez le ventre d'un moreeau de beurre manié avec échalotes, persil et ciboules hachés menu, sel, gros poivre et jus de citron; roulez-les dans une feuille de papier bien beurré; ficelez les deux bouts du papier; mettez ces caisses sur le gril, à feu doux. Après 25 minutes, déballez les maquereaux; dressez-les sur un plat et servez.

Pigeons à la crapaudine. — Plumez et videz les pigeons, flambez-les, épéluchez-les, troussiez-leur les pattes dans le corps, et aplatissez-les sur le dos. Cela fait, mettez fondre dans une casserole un morceau de beurre, avec sel et gros poivre, et placez-y les pigeons; la cuisson presque achevée, retirez-les, panez-les et faites-les griller d'une belle couleur, à un feu modéré; servez-les sur une sauce piquante.

Quartier de pré salé à la bretonne. — Le quartier est cuit en broche et servi sur des haricots à la bretonne. (Voir la recette.)

9 JUILLET.

—

Potage à la parisienne.
Barbillon grillé.
Tourne-dos sauce poivrade.
Dinde en daube.
Champignons au gratin.
Tarte aux cerises.

—

Dinde en daube. — Après avoir épluché, vidé, flambés un beau dinde, lardez-le de gros lardons assaisonnés, et mettez-le dans une daubière avec du bouillon, un demi-verre d'eau-de-vie, des tranches de lard, la moitié d'un pied de veau, des oignons, des carottes, un bouquet garni, de l'ail, du thym, du laurier, des clous de girofle ; laissez cuire pendant quatre heures si c'est une jeune bête, six heures si elle est dure ; retirez-la du feu, laissez-la presque se refroidir dans son mouillement, égouttez-la posez-la sur un plat ; passez la sauce au tamis de soie, clarifiez-la et laissez-la refroidir. Déballez le dinde et garnissez-le de cette gelée, pour être servi froid.

On peut manger ce plat chaud, mais alors on le sert entouré de tous les ingrédients avec lesquels il a cuit et avec son fond réduit.

Sauce au fenouil. — Faites bouillir un bouquet de fenouil et de persil ; hachez-les bien menu et mélangez-les dans du beurre chaud. (*Cuisine anglaise.*)

Quenelles frites. — Trempez des quenelles dans une béchamel bien réduite ; roulez-les dans de la mie de pain ; trempez-les ensuite dans des œufs battus et panez-les de nouveau ; faites-les frire et servez-les garnies de persil frit.

40 JUILLET.

MENU EN MAIGRE.

Potage à la purée de carottes.
Croquettes de semoule au parmesan.
Anguille à la poulette.
Pâté de saumon.
Pommes de terre en purée, gratinées.
Gâteau de riz, sauce aux groseilles.

Potage à la purée de carottes. — Prenez 4 kilo de la partie rouge de carottes émincées (pas le cœur qui est jaune), passez-les au feu avec 2 hectos de beurre, et mouillez avec 4 litre d'eau ; ajoutez sel et poivre, un oignon piqué de deux élous, et une branche de céleri, si l'on en a. Lorsque les carottes sont bien cuites, il faut les passer à l'étamine, puis mouiller cette purée avec 2 litres et demi d'eau, et pour lui faire prendre une belle couleur rouge, la mettre au four ou sur de la cendre chaude et la laisser bouillir trois quarts d'heure. Ce potage se garnit de riz.

Anguille à la poulette. — Limonnez et dépouillez une anguille, coupez-lui la tête et le bout de la queue ; partagez-la en tronçons ; faites dégorger et blanchir les moreaux ; égouttez-les, passez-les au beurre délayé avec deux cuillerées de farine ; quand ils sont revenus, mouillez avec de l'eau et du vin blanc ; ajoutez sel, bouquet garni et champignons ; écumez et dégraissez la sauce ; faites-la réduire et reposer ; liez avec des jaunes d'œufs et un jus de citron.

44 JUILLET.

Potage à la purée d'artichauts.

Fraise de veau au naturel.

Moules à la poulette.

Filet de bœuf rôti.

Pommes de terre frites.

Darioles duchesse.

Fraise de veau au naturel. — Mettez à dégorger une fraise de veau dans de l'eau tiède, faites-la blanchir ensuite à l'eau bouillante pendant un petit quart d'heure; égouttez-la et après l'avoir épluchée, faites-la cuire dans de l'eau avec un moreeau de beurre manié de farine, sel, poivre, oignons, carottes, panais, bouquet de persil, ciboule, ail, elous de girofle; quand elle est cuite, retirez-la; réduisez la cuisson, passez-la; ajoutez-y des cornichons et un filet de vinaigre, et servez avec la fraise cette sauce dans une saucière.

Moules à la poulette. — Après les avoir nettoyées et bien lavées, mettez-les sur le feu dans une casserole avec un peu de vin blanc; remuez-les, et, à mesure qu'elles s'ouvrent, ôtez-en soit la coquille entière, soit seulement une des deux valves; mettez ensuite les moules dans une autre casserole avec un moreeau de beurre, du gros poivre, de la moutarde râpée, persil et ciboules hachés; passez sur le feu; ajoutez de la farine; mouillez le tout avec du bouillon et un peu de l'eau qu'auront rendue les moules, passée avec soin au tamis; faites bouillir pendant quelques instants; liez avec des jaunes d'œufs, et servez.

12 JUILLET.

Potage à la purée de pommes de terre.

Matelote marinière.

Filets de pigeons à la Duxelles.

Filet de porc rôti.

Choux-fleurs au gratin.

Abricots à la Condé.

Filets de pigeons à la Duxelles. — Après avoir paré et battu légèrement douze filets de pigeons, salez-les et faites-les cuire au beurre dans un sautoir; — égouttés et refroidis, masquez-les avec une couche de duxelle froide et passez-les à la mie de pain pour les tremper ensuite dans des œufs battus et les paner. — Quelques minutes avant de les servir, faites-leur prendre couleur dans du beurre clarifié, puis égouttez-les et dressez-les en couronne. Le puits se remplit avec un émincé de champignons à la provençale. — On sert en même temps une demi-espagnole dans une saucière.

Abricots à la Condé. — Après avoir préparé des abricots en compote à demi confite, dressez-les sur le bord d'une croustade de riz dont le fond est rempli avec de la semoule de maïs non blutée et préparée comme pour un gâteau; garnissez le milieu du plat avec de très-petites croquettes en forme de boules, faites avec le même appareil que la croustade, et frites au dernier moment; décorez les abricots et la croustade avec des cerises confites et de l'angélique verte, et masquez-les légèrement avec une sauce composée de marmelade d'abricots et de vin de Madère; servez très-chaud.

13 JUILLET.

Potage aux haricots verts.

Raie au beurre noir.

Oreilles de veau farcies.

Gigot rôti.

Haricots verts à la poulette.

Meringues à la crème.

Oreilles de veau farcies. — Faites échauder, dégorger et blanchir un certain nombre d'oreilles de veau; épluchez-les ensuite, pour qu'il n'y reste point de poil; foncez une casserole de bardes de lard, mettez-les par-dessus et recouvrez-les de bardes; ajoutez carottes, oignons, bouquet garni, citron coupé par tranches; assaisonnez et mouillez avec bouillon et vin blanc; et faites cuire à petit feu. Après la cuisson, égouttez les oreilles, garnissez-les de farce cuite, panez-les à l'œuf, faites-les frire, et servez avec un jus clair dessous.

Haricots verts à la poulette. — Ayez des haricots verts, petits et tendres; ôtez la partie filandreuse en cassant les bouts; lavez-les et faites-les cuire dans de l'eau bouillante; la cuisson opérée, donnez-leur deux ou trois tours dans une casserole où vous aurez fait fondre du beurre avec persil et ciboules hachés; ajoutez une pincée de farine, un peu de bon bouillon et du sel; faites réduire toute la sauce: et avant de servir, liez avec jaunes d'œufs et un filet de vinaigre.

14 JUILLET.

Consommé au tapioca.
Côte de bœuf braisée.
Côtelettes de lapereaux à la sauce tomates.
Dindonneau au cresson.
Purée de fèves aux croûtons.
Darioles à la pâtissière.

Côtelettes de lapereaux à la sauce tomates. — Coupez en deux et désossez quelques eulottes de lapereaux; donnez-leur la forme de côtelettes et garnissez-les d'une farce de lapereaux aux fines herbes; employez les grands os que vous aurez conservés pour simuler ceux de véritables côtelettes; passez-les au beurre, puis mettez-les en presse et laissez refroidir; parez-les ensuite légèrement, passez-les à l'œuf, mettez clarifier du beurre dans un plat à sauter, faites avec cuire les côtelettes et quand elles sont de belle couleur, égouttez-les, dressez-les et masquez-les d'une sauce tomates légère.

Darioles à la pâtissière. — Mélangez 32 grammes de bon beurre fondu, trois cuillerées de sucre pulvérisé, deux cuillerées de farine, une demi-écorce de citron hachée, de la fleur d'oranger pralinée, quatre jaunes d'œufs, un peu de sel et un verre de bonne crème; puis versez dans de petites timbales et faites cuire au four; après cuisson, sortez les darioles de leurs moules et servez-les saupoudrées de sucre blanc.

Beurre de piment. — Après avoir pulvérisé du piment, on le mêle avec du beurre fin, et on s'en sert pour des sandwishes.

15 JUILLET.

Purée de légumes aux croûtons.

Lottes à la prussienne.

Côtelettes de mouton jardinière.

Longe de veau rôtie.

Aubergines à la provençale.

Compote de pêches.

Lottes à la prussienne. — Mettez dans une casserole une tranche de jambon, laissez suer et attacher, mouillez avec deux verres de vin de Champagne, une cuillerée de réduction, une de coulis, un verre d'huile fine, un bouquet de persil, de la ciboulette, une feuille de laurier et un oignon en tranche. — Laissez bouillir le tout pendant une heure, dégraissez ensuite et passez la cuisson au tamis.

Dans cette cuisson, on place les lottes préalablement limonnées et vidées, et les foies remis en place. On les assaisonne de poivre et de sel, et quand elles sont cuites, on les sert en courte sauce.

Longe de veau rôtie. — Ayez une belle longe de veau ; parez-la, assujettissez-la, au moyen de hâtelets, sur une broche ; enveloppez la longe de feuilles de papier beurré, et, au bout de trois heures environ de cuisson, débroschez-la, déballez-la et servez-la sur son jus.

Compote de pêches. — Après avoir essuyé les pêches mettez-les, soit entières, soit coupées en deux ou en quatre, dans un poêlon ; couvrez-les de sirop à 25 degrés ; placez-les sur le feu, en ayant soin de les couvrir d'un rond de papier blanc ; après quelques bouillons, mettez-les refroidir dans un vase et versez le sirop dessus. On peut aromatiser cette compote avec quelques gouttes de sirop de fleurs de sureau.

16 JUILLET.

—
Consommé aux croûtes grillées.
Brème grillée à la maître d'hôtel.
Langue de bœuf à l'italienne.
Canard rôti.
Concombres farcis.
Tarte aux fraises.

—

Concombres farcis. — Dans des concombres de belle forme, coupez de gros anneaux épais de deux travers de doigt (les bouts ne peuvent servir); après les avoir pelés et avoir enlevé les pepins qui sont à l'intérieur, faites blanchir ces anneaux pendant dix minutes, rafraîchissez-les et laissez égoutter; foncez ensuite un plat à glace de bardes de lard très-minces, et placez dessus les anneaux de concombres, préalablement garnis d'une farce à concombres, entourés de bardes de lard et légèrement ficelés; mouillez avec 7 décilitres de bouillon et faites cuire à feu très-doux, vingt minutes suffisent; retirez alors du feu les concombres, égouttez-les, enlevez les ficelles et dressez-les sur un plat, un anneau au milieu et les autres autour, puis masquez avec une saucée composée comme suit.

Avec 400 grammes de beurre et 25 grammes de farine, faites un roux et mouillez-le de bouillon en y ajoutant 25 grammes de glace de viande; faites cuire le tout en remuant avec une cuillère de bois pendant vingt minutes, passez à l'étamine ou à travers une passoire très-fine, et ajoutez quelques gouttes de jus de citron.

Beurre de noisettes. — Il se prépare comme le beurre d'ail; seulement on se sert de noisettes au lieu d'ail et on assaisonne ce beurre avec du persil, des ciboules et de l'estragon haché très-menu. On en fait des sandwiches pour le thé et on le sert comme *hors-d'œuvre*.

17 JUILLET.

—

Brunoise aux pois.
Bar sauce au fenouil.
Gigot braisé.
Pigeons rôtis.
Pommes de terre à la Macaire.
Gâteau d'amandes.

—

Pommes de terre à la Macaire. — Il y a une histoire. Un jour, au palais des Tuileries, le roi Louis-Philippe déjeunait en famille. Le prince de Joinville occupé à raconter au Roi un de ses voyages, refuse de prendre sa part d'un magnifique plat de pommes de terre sautées. Sa narration achevée, il se ravise et demande les pommes de terre, mais on les avait si bien fêtées, qu'il n'en restait plus miettes. Un maître d'hôtel court aux cuisines où, en fait de pommes de terre cuites, on ne trouve que les débris de celles employées à la confection du plat servi sur la table royale. Il n'y avait pas à hésiter. Le chef place sa poêle à frire sur un feu vif, avec un gros morceau de beurre dans lequel il fait sauter sans relâche tous ces morceaux irréguliers de pommes de terre. Pendant la danse, ils se déforment encore davantage ; le tout finit cependant par prendre une couleur d'or, agréable à l'œil, qui, au moment de servir, s'augmente de teintes vertes provenant d'une rosée de persil haché très-fin tombée des mains du chef audacieux. Le prince trouva le mets de son goût, il y revint et finit par demander comment on nommait des pommes de terre ainsi accommodées. On n'a jamais bien su la réponse du maître d'hôtel interpellé ; mais le prince, qui, chacun le sait, est un peu dur d'oreille, reprit immédiatement : Ah! ce sont des pommes de terre à la *Macaire*, très-bien, je les trouve fort bonnes qu'on m'en serve souvent. Les princes et le roi lui-même rirent aux larmes. Mais c'en était fait, les débris de pommes de terre sautées à la poêle avaient reçu le baptême.

18 JUILLET.

Potage julienne.

Barbeau à l'étuvée.

Boudin de lapin à la Richelieu.

Quartier d'agneau rôti.

Navets à la demi-glace.

Compote d'abricots verts.

Barbeau à l'étuvée. — — Ecaillez, videz un barbeau, et faites-le cuire avec du vin rouge, du sel, du poivre, du girofle, un bon bouquet et un gros morceau de beurre; quand il est cuit, mettez dans la sauce un peu de beurre manié de farine, liez-la bien, et servez.

Boudin de lapin à la Richelieu. — Pelez de la chair de lapin, passez-la au tamis et mélangez-la avec des pommes de terre cuites sous la cendre épluchées et pilées. Assaisonnez de sel, de poivre et d'un peu d'oignon blanchi, haché et revenu au beurre blanc; pétrissez le tout ensemble afin que le mélange soit bien épais; servez-vous de ce mélange pour envelopper un salpicon fait de blanc de volailles, langue à l'écarlate et truffes, et saucé avec de l'allemande très-réduite. Donnez à cette préparation la forme d'un boudin. Beurrez le fond d'une casserole et placez-y le boudin, sur une plaque de métal beurrée elle-même, et plus étroite que la casserole pour en atteindre facilement le fond; pochez avec précaution ce boudin au bouillon, en évitant qu'il bouille; égouttez-le, laissez-le refroidir; dorez-le ensuite à l'œuf; roulez-le dans de la mie de pain; faites le griller sur de la cendre chaude, et quand il a pris partout une belle couleur, dressez-le sur une sauce italienne, blanche ou rousse, ou bien encore sur une sauce périgieux, et servez.

19 JUILLET.

Pot-au-feu.

Pièce de bœuf bouilli, garnie à la flamande.

Raie à la sauce blanche.

Galantine de lapereaux.

Macaroni au gratin.

Mousse aux fraises.

Galantine de lapereaux. — Désossez des lapereaux sans toucher à la tête; ôtez le gros de la chair, hachez cette chair avec autant de lard et faites-en une farce; ajoutez sel, gros poivre, un peu d'aromates concassés et truffes hachées menu. Étendez les lapereaux sur un linge blanc; mettez d'abord un lit de farce, puis des filets de jambon, de lard et de truffes, puis de la farce et encore des filets de jambon. Quand les lapereaux sont pleins de cette farce, rendez-leur leur première forme en rapprochant les chairs; ficellez-les bien, et enveloppez-les d'un linge blanc; cela fait, foncez une casserole de bardes de lard, placez-y les lapereaux; entourez-les de carottes, oignons, bouquet de persil, laurier, thym, sel, gros poivre; mouillez-les avec du vin blanc et autant de bouillon; couvrez-les de bardes de lard et d'un rond de papier; faites cuire à petit feu; la cuisson effectuée, retirez la braisière et laissez refroidir les lapereaux pendant une demi-heure; déballez ensuite; passez le fond de cuisson, dégraissez et clarifiez avec un blanc d'œuf battu; faites réduire et versez sur des assiettes afin qu'il glace, et couvrez-en les lapereaux.

Kluskis de viande frite. — Hachez menu 4 kilogramme de maigre de porc frais; ajoutez du pain trempé dans du vin, puis du zeste de citron, du sel et du poivre; formez avec cette pâte des boulettes aplaties, parez-les et les faites frire de belle couleur,

20 JUILLET.

—
MENU EN MAIGRE.
—*Potage à la Monaco.**Colin frit.**Casserole maigre de laitance.**Homard en rémoulade.**Concombres à la crème.**Tarte aux cerises.*
—

Bâtons royaux. — On appelle de ce nom une farce très-fine faite avec de la volaille ou avec du gibier et à laquelle on donne la forme de petits fuseaux, que l'on fait frire après les avoir revêtus de pâte fine. Cette préparation, espèce de rissoles, sert à garnir une pièce de bœuf, ou bien encore est employée garnie de céleri frit comme *hors-d'œuvre*.

Concombres à la crème ou à la béchamel maigre. — Epluchez et videz des concombres, coupez-les en forme de dés ; faites-les blanchir à l'eau de sel ; égouttez-les ; jetez-les dans de l'eau froide ; faites-les sécher dans une serviette ; mettez-les ensuite, mais sans bouillir, dans une sauce faite avec de la crème, du lait, un morceau de beurre et un peu de farine, puis servez.

Compote d'abricots verts ou Compote au vert-pré. — Pelez et jetez dans de l'eau froide des abricots verts ; mettez-les ensuite dans de l'eau tiède avec quelques poignées de feuilles d'oseille ; couvrez-les et laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur verte ; retirez-les alors du feu et faites égoutter et refroidir le tout ; ensuite, roulez-les dans du sucre, achevez leur cuisson ; et, au moment de les ôter du feu, ajoutez deux cuillerées de suc d'épinards, et servez.

21 JUILLET.

Potage aux pâtes d'Italie.
Anguille aux montants de laitues.
Croquettes de palais de bœuf.
Poulets bardés rôtis.
Épinards à la crème.
Beignets d'abricots.

Anguille aux montants de laitues romaines.

— Après avoir coupé l'anguille par tronçons et l'avoir cuite comme en une fricassée de poulet, prenez des montants de laitues romaines bien épluchés et faites-les cuire dans une eau blanche avec du sel et du beurre ; égouttez-les ensuite et mettez-les avec l'anguille pour qu'ils en prennent le goût ; liez sur le feu avec trois jaunes d'œufs et un jus de citron, et servez le ragoût entouré de croûtons frits.

Croquettes de palais de bœuf. —

Coupez en deux, dans leur longueur, des palais de bœuf préalablement cuits, et mettez-les à mijoter à feu doux pendant une demi-heure avec d'excellent bouillon, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, sel et poivre ; égouttez-les ensuite et laissez-les refroidir ; placez sur chaque morceau un peu de farce de viande assaisonnée de haut goût ; roulez les palais, trempez-les dans une pâte à frire délayée avec une cuillerée d'huile d'olive, un verre de bon vin blanc et du sel fin. Il faut que la pâte file, lorsqu'on la verse avec la cuillère, sans cependant être trop claire. Mettez à frire et servez les palais garnis de persil.

22 JUILLET.

Potage printanier aux quenelles.

Poule au riz.

Paupiettes de merlans.

Jambon au naturel.

Salade de légumes.

Plum-pouding excellent.

Gigot braisé. — Après en avoir coupé le manche, piquez le gigot avec des lardons assaisonnés; ficelez-le mettez-le dans une braisière, couvert de quelques bardes de lard; ajoutez carottes, bouquet garni; mouillez d'eau; faites bouillir pendant deux ou trois heures; la cuisson effectuée, déficelez le gigot, posez-le sur le plat avec des légumes autour; faites réduire la cuisson et masquez-le avec.

Plum-pouding excellent. COMPOSITION : — Une livre de graisse de bœuf hachée bien fin, une livre de raisins de Corinthe, une livre de raisins de Malaga égrenés, huit jaunes d'œufs, quatre blancs, la mie d'un petit pain râpée, une livre de farine, une livre de sucre, une demi-muscade râpée, une cuillerée de gingembre râpé, un peu de sel, le tiers d'un verre de rhum ou d'eau-de-vie, des tranches bien minces de cédrat, citron et orange confits, de l'écorce de citron râpée. Battez d'abord les œufs, mêlez-les avec du lait, ajoutez progressivement la farine et les autres ingrédients; s'il faut un peu plus de lait, ajoutez-le. Ce pouding demande cinq à six heures de cuisson. Servez-le avec une sauce au madère ou au rhum.

23 JUILLET.

Riz à la crème lié.

Vives grillées sauce rémoulade.

Côtelettes de pigeons aux petits pois.

Rosbif rôti.

Pommes de terre au beurre.

Gâteau fourré d'abricots.

Côtelettes de pigeons aux petits pois. — Après avoir vidé et flambé six jeunes pigeons coupez-leur les ailes jusqu'aux moignons et les pattes à moitié de leur longueur; puis divisez chaque pigeon en deux parties. Retirez le mieux possible les os de l'estomac, ainsi que ceux de la première jointure de la cuisse. — Sur les cuisses pratiquez une légère ouverture, par laquelle on introduit le doigt entre la peau et la chair, pour y faire passer le bout de la patte. Salez des deux côtés, et passez au beurre dans un sautoir pour faire roidir les chairs. Égouttez aussitôt, et laissez refroidir sous presse. — Quand les morceaux sont froids, parez-les en forme de côtelettes et masquez-les intérieurement avec une petite couche de farce mêlée à des fines herbes euites; passez les côtelettes dans de la mie de pain, puis dans des jaunes d'œufs battus pour les paner ensuite et les faire griller des deux côtés à feu modéré, en les arrosant, lorsqu'on les retourne, avec du beurre fondu.

Dressez enfin les côtelettes en couronne sur un plat, et emplissez le puits avec une garniture de petits pois.

Sauce au pauvre homme. — Mettez dans une casserole eau, sel, poivre, vinaigre, échalotes hachées, jus de citron; faites chauffer sans bouillir et employez. Le gigot froid se réchauffe parfaitement dans cette sauce.

24 JUILLET.

Potage purée de pois verts.
Epaule de mouton en ballon.
Lapereaux sautés aux fines herbes.
Tanches frites.
Omelette à la jardinière.
Pêches à la Condé.

Lapereaux sautés aux fines herbes. — Après avoir passé au beurre, persil, échalotes, champignons, le tout bien haché, ajoutez les membres de deux lapereaux, avec poivre, sel, muscade râpée, bouquet garni ; sautez le tout sur le feu ; mouillez avec un verre de vin blanc, laissez cuire pendant vingt minutes, feu dessus et dessous ; saupoudrez d'un peu de farine, ajoutez un morceau de glace de viande, le jus d'un citron et un morceau de bon beurre ; dressez et servez.

Omelette à la jardinière. — Composez un ragoût bien nourri de toutes sortes de légumes, herbage, petits pois et fèves, soit au gras ou au maigre ; mettez-en la moitié avec une douzaine d'œufs ; battez bien le tout ensemble et composez-en une omelette ordinaire. Lorsqu'elle est cuite et de belle couleur, masquez-la avec le reste du ragoût de légumes.

Farce pour les concombres. — Hachez ensemble et mêlez parfaitement 500 grammes de rouelle de veau sans nerf et sans graisse (celle qui est mêlée à la chair est toujours nerveuse), et même quantité de graisse de rognons de veau ; assaisonnez de poivre, de sel et d'un peu de muscade et mouillez la farce avec un décilitre de bon lait, en la pilant au mortier afin de la rendre lisse ; elle est alors bonne à employer.

25 JUILLET.

—

Potage à la reine.
Soles bouillies sauce au persil.
Filet de bœuf sauce madère.
Galantine de volaille.
Haricots verts sautés.
Meringues aux fraises.

—

Potage à la reine. — Il se fait de deux manières, soit avec une volaille cuite exprès dans du bouillon avec bouquet garni, oignons, carottes, sel et poivre; puis retirée de la cuisson, refroidie, dépecée, et ses chairs dégagées de peau et de graisse, pilées dans un mortier avec de la mie de pain imbibée de bouillon de cuisson, enfin, cette purée passée au tamis, détendue sur le feu, mais sans bouillir, avec la cuisson de la volaille passée à l'étamine. Au moment de servir on lie le potage avec du lait d'amandes obtenu par l'expression à travers un linge, d'amandes pilées et mouillées avec de la crème, et on le verse dans une soupière où se trouvent des quenelles de volaille de la grosseur d'un pois.

L'autre méthode est l'emploi des restes de volailles rôties en broche. On enlève les peaux et le gras et l'on pile os et chairs dans un mortier. Cette farce est mise à mijoter dans une casserole avec du bouillon non coloré. On y incorpore ensuite de la mie de pain imbibée de bouillon, et le tout est passé au tamis, puis détendu avec le bouillon nécessaire; on finit comme ci-dessus.

Sauce au citron. — Dépouillez un citron de son écorce, coupez-le en tranches, enlevez les pepins; coupez ensuite les tranches en petits morceaux carrés; blanchissez un foie de volaille et hachez-le menu; mêlez le foie et le citron dans une saucière, versez par-dessus du beurre bien chaud, et servez. (*Cuisine anglaise.*)

26 JUILLET.

—
Purée d'artichauts aux croûtons.
Esturgeon en fricandeau.
Chateaubriand garni de pommes soufflées
Pâté de foie gras.
Buisson d'écrevisses.
Beignets aux confitures.
 —

Esturgeon en fricandeau. — Piquez de lard fin quelques tranches d'esturgeon épaisses de 8 à 10 centimètres, après en avoir enlevé la peau; farinez-les et mettez-les avec du lard fondu dans une casserole, en ayant soin que le côté piqué se trouve en dessous; quand elles sont bien colorées, retirez-les; faites un hachis de champignons et mettez ce hachis dans un plat avec du jus de jambon; posez dessus les fricandeaux, le côté piqué en vue; couvrez le plat, faites mijoter le tout à très-petit feu pendant une heure environ et servez.

Coquilles de quenelles de carpe, de lotte, de morue, de merlan, etc. — Même préparation que pour les autres coquilles. Dans la confection des quenelles aux merlans, on joindra de la chair de hareng frais; à la morue de la crème double; à la carpe, de la chair d'anguille. Si on le peut, on ajoutera quelques morceaux de truffes noires que l'on aura fait étuver dans un fond de cuisson réduit et que l'on pilera avec soin.

Beignets aux confitures. — Étendez des confitures entre deux morceaux de pain à chanter dont vous collez les bords en les mouillant; trempez-les dans une pâte à frire, faite au vin blanc et dans laquelle auront été incorporés trois blancs d'œufs fouettés en neige; faites-les frire et quand ils sont frits, égouttez-les, placez-les sur plaque, saupoudrez-les de sucre fin et glacez-les au four ou avec la pelle rouge.

27 JUILLET.

—

Potage croûte au pot.
Bœuf bouilli sauce à la bourgeoise.
Lapins en gibelotte.
Poularde rôtie.
Friture de choux-fleurs.
Bavarois aux framboises.

—

Sauce à la bourgeoise. — Faites blanchir une cuillerée à bouche de persil, cerfeuil et estragon hachés bien fin, égouttez et délayez avec une cuillerée à pot de consommé dans lequel vous aurez fait dissoudre une cuillerée à bouche de glace de viandes, ajoutez deux cuillerées à café de moutarde de Dijon, une égale quantité de sucre en poudre et, avant de servir, une pincée de poivre fin et un jus de citron.

Cette sauce est un bon accompagnement du bœuf bouilli et de la poule au pot.

Lapins en gibelotte. — Après avoir fait dessaler 250 grammes de lard, coupez-le en dés et faites-le revenir dans du beurre; ajoutez deux lapins mis en morceaux; passez-les pendant cinq minutes dans le beurre, puis mettez deux cuillerées à bouche de farine, sel, poivre, muscade râpée, un oignon piqué de deux clous de girofle, bouquet garni; mouillez avec une bouteille de vin blanc et laissez bouillir doucement pendant trois quarts d'heure. Pendant ce temps passez au beurre une vingtaine de petits oignons et faites-les cuire à part avec quelques cuillerées de la sauce de la gibelotte, un petit morceau de sucre et deux maniveaux de champignons. Quand les lapins sont suffisamment cuits, dressez-les, versez dessus leur sauce dégraissée, réduite et passée à l'étamine, et garnissez-les avec les petits oignons et les champignons.

28 JUILLET.

—

Consommé aux pommes de terre.
Saumon sauce crevettes.
Poitrines d'agneau à la maréchale.
Pintades rôties.
Haricots blancs à la maître d'hôtel.
Œufs à la neige.

—

Poitrines d'agneau à la maréchale. — Faites braiser dans un bon fond deux poitrines d'agneau; égouttez-les et mettez-les sous presse entre deux couvercles; laissez refroidir; parez en cœur, en maintenant un bout d'os comme à une côtelette; trempez dans une allemande et panez; retrempez dans des jaunes d'œufs battus avec du beurre fondu; panez encore, grillez un instant et servez avec un jus de viande.

Tendrons de veau au blanc. — Foncez une casserole de bardes de lard et de parures de veau; posez dessus les tendrons préalablement parés, égorgés, blanchis et refroidis; ajoutez bouquet assaisonné, quelques carottes; autant d'oignons, des tranches de citron; mouillez le ragoût avec du consommé ou du bouillon; faites bouillir et conduisez à feu modéré. La cuisson terminée, retirez les tendrons placez-les dans une autre casserole, passez et versez dessus la cuisson, liez avec des jaunes d'œufs et servez.

Limandes frites. — Limonnez les limandes, coupez leur les nageoires et la grosse arête, fendez-les par le dos, videz-les, saupoudrez-les d'un peu de sel et de farine; arrosez-les de jus de citron; faites-les frire au beurre, et servez-les à sec sur un plat.

29 JUILLET.

Potage de sagou à la purée de carottes.

Limandes frites.

Poulets aux huîtres et aux truffes.

Gigot de mouton rôti.

Pommes de terre sautées.

Flan de poires à la Madeleine.

Poulets aux huîtres et aux truffes. — Faites cuire en broche deux beaux poulets enveloppés de papier beurré, de manière à ce qu'en les retirant du feu ils soient bien blancs. Après cuisson placez dans l'intérieur des poulets du beurre manié avec des truffes coupées en dés, huîtres coupées de même, persil et pointe de ciboule. Beurrez une casserole et placez au fond un lit de truffes coupées en tranches, puis des fines herbes hachées, et des huîtres préalablement blanchies dans leur eau et dont le durillon et les barbes seront enlevés, puis encore des truffes et enfin des fines herbes; arrosez avec un peu d'huile d'olive, placez les poulets dessus et laissez suer sur des cendres chaudes pendant dix-minutes; puis dressez les poulets, les huîtres et les truffes; jetez alors dans la casserole un demi-verre de vin blanc et un peu de consommé; faites bouillir, dégraissez et versez sur les poulets avec un jus de citron.

Haricots blancs à la maître d'hôtel. — Faites blanchir et cuire ensuite à l'eau bouillante des haricots blancs; égouttez-les, laissez-les reposer; faites-les revenir dans une casserole avec beurre, persil, ciboule, hachés, sel et gros poivre; ajoutez pour lier des jaunes d'œufs délayés avec un peu de bouillon ou avec l'eau de cuisson et un filet de bon vinaigre ou un jus de citron.

30 JUILLET.

—
MENU EN MAIGRE.
—*Bouillabaisse.**Poisson**Croquettes de riz aux champignons.**Choux farcis à la russe.**Carpes frites.**Kluskis au fromage à la crème.*
—

Bouillabaisse.— Prenez des merlans, de la rascasse, des rougets, une petite langouste vivante et un beau grondin. Nettoyez et coupez le tout en morceaux. Mettez dans une casserole mince et large et pas trop profonde, un verre d'huile d'olive, deux cuillerées d'oignons éminés, une gousse d'ail, une feuille de laurier; laissez l'oignon revenir un instant. Rangez ensuite le poisson dans la casserole, avec le sel nécessaire, quelques tranches de citron, un peu de tomate fraîche ou conservée, une pincée de safran en poudre, un verre de vin blanc et mouillez avec de l'eau froide, jusqu'à ce que le poisson soit couvert. Placez la casserole sur un feu aussi ardent que possible. Après quinze minutes d'ébullition, le poisson sera cuit, et le mouillement suffisamment réduit. Ajoutez alors une cuillerée de persil haché très-fin, et laissez bouillir un instant; puis retirez du feu et versez le bouillon sur des tranches de pain d'un centimètre d'épaisseur, rangées sur un plat creux, en veillant à ce qu'elles s'imbibent parfaitement. Dressez les meilleurs morceaux de poisson, sur un plat, avec les ingrédients de la cuisson, moins la gousse d'ail, le citron et la feuille de laurier.

Pour servir les convives, on met à la fois dans la même assiette du contenu des deux plats.

31 JUILLET.

Potage aux pâtes d'Italie avec parmesan.

Moules à la marinière.

Filet sauté madère.

Dindonneau rôti.

Carottes à la ménagère.

Flan de prunes.

Moules à la marinière. — Les moules étant préparées, faites-les sauter dans une poêle avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule et ail hachés fin ; ajoutez du poivre et un peu de mie de pain, et servez.

Oreilles de veau en marinade. — Faites-les dégorger dans de l'eau chaude ; mettez-les à cuire dans un blanc et à rafraîchir après la cuisson ; égouttez-les, coupez-les en long en plusieurs morceaux ; faites-les mariner dans du vinaigre, sel et mignonnette ; séchez-les, passez-les dans une pâte à frire, faites-les frire d'une belle couleur ; égouttez-les, puis, dressez-les sur un plat avec persil frit dessus.

Carottes à la ménagère. — Coupez des carottes en rouelles ; faites-les cuire dans du bouillon avec addition de vin blanc, gros poivre, muscade, bouquet garni ; quand elles sont cuites, liez la sauce avec du beurre manié de farine.

Beurre de Gascogne. — Faites cuire à fond et à grande eau une douzaine de grosses gousses d'ail, égouttez-les et pilez-les avec 200 grammes de beurre, et assaisonnez le mélange avec sel, pointe de muscade et poivre de Cayenne.

1^{er} AOUT.

Purée de pois verts.

Poule aux riz.

Escalopes de saumon sauce mousquetaire.

Bœuf à l'écarlate.

Artichauts à la sauce blanche.

Crêpes.

Sauce mousquetaire. — Pilez ensemble dans un mortier une petite échalote, cerfeuil, cresson alénois et estragon, de tout une poignée ; ajoutez une cuillerée à bouche de glace de viande, sel, poivre, muscade râpée, moutarde fine ; passez au tamis et délayez ensuite avec deux cuillerées à bouche de bonne huile et une cuillerée de vinaigre à l'estrageon.

Kluskis au fromage à la crème. — Prenez 250 grammes de beurre, six œufs, six cuillerées de fromage à la crème, sucre, muscade, sel, mie de pain, crème, en quantité suffisante, formez du tout une pâte. Divisez-la et faites-en des boulettes sphériques ; jetez-les dans l'eau de sel bouillante, faites-les égoutter, dorez-les au beurre roussi et servez.

Crêpes. — Pour préparer les crêpes, il faut faire une pâte à frire avec de la farine, du lait, des jaunes d'œufs, un peu de sel et une petite quantité d'eau-de-vie. Prenez une cuillerée de cette pâte et étendez-la sur le fond d'une poêle dans laquelle vous avez d'abord fait chauffer un petit morceau de bon beurre ; quand la crêpe est cuite d'un côté, retournez la en la sautant pour qu'elle cuise de l'autre côté ; puis, avant de la retirer sapoudrez-la de sucre ou de sel.

2 AOUT.

Pilau de riz au gras.

Croquettes de nouilles.

Gigot de mouton à la polonaise.

Canard sauvage rôti.

Écrevisses à la bordelaise.

Abricots à la Condé.

Pilau au gras. — Après avoir lavé avec soin un litre de riz dans de l'eau tiède, mettez-le avec trois litres de bon bouillon dans un vase hermétiquement fermé et placez-le sur un feu ardent. Lorsqu'il commence à bouillir, délayez un peu de safran avec du bouillon et versez dans le vase. Faites ensuite bouillir à gros bouillons en tenant toujours le vase exactement clos. Le riz crève, se durcit, et le tout prend de la consistance. L'opération bien conduite exige au plus cinq quarts d'heure.

Gigot à la polonaise. — Faites cuire aux trois quarts dans une braise, un gigot bien mortifié, retirez-le et laissez-le bien égoutter, puis coupez-le en dedans par larges tranches sans les séparer. Maniez un morceau de beurre avec persil, ciboule, échalote, gingembre en poudre, sel, gros poivre, mie de pain et mettez-en une couche sur chaque tranche du gigot, que vous placez ensuite dans une casserole en le mouillant avec un peu de sa cuisson et d'un verre de vin de Champagne. Fermez la casserole ; laissez-là une demi-heure, feu dessus, feu dessous, dégraissez la cuisson et servez le tout avec un jus d'orange.

Croquettes de nouilles. — (Voir *Croquettes.*)

3 AOUT.

Potage crème de chicorée à la Colbert.

Raie au beurre noir.

Ris de veau en fricandeau.

Poulets rôtis.

Pommes de terre au lard.

Flan d'amandes vertes à la d'Escars.

Potage crème de chicorée à la Colbert. — Elle est composée de chicorées blanchies et desséchées au beurre, puis mouillées avec du fond à potage, de la crème et des jaunes d'œufs. Au moment de servir ajoutez des œufs pochés.

Pommes de terre au lard. — Faites revenir dans du beurre de petits morceaux de lard de poitrine ; ajoutez-y un peu de farine ; faites un roux clair que vous mouillerez avec du bouillon ou de l'eau ; mettez poivre, sel, bouquet garni ; laissez bouillir quelques instants puis ajoutez des pommes de terre crues, pelées et coupées ; quand elles sont cuites, dégraissez la sauce, et servez.

Flan d'amandes vertes à la d'Escars. — Mondez et pilez 250 grammes d'avelines ou de grosses noisettes fraîches ; deux pincées de fleurs d'oranger pralinées et pulvérisées, du sucre en quantité suffisante et quelques grains de sel gris ; délayez ce mélange en y ajoutant un demi-litre de crème bouillie et refroidie ; lorsque cette préparation est réduite à la consistance d'une pâte de frangipane, joignez-y quatre jaunes d'œufs frais, cuits à la coque ; il ne faut pas qu'elle aille sur le feu ; on la sert dans une croustade de pâte brisée ou dans un plan de feuilletage à petit rebord.

Cette composition doit être refroidie de manière à ne par altérer la pâtisserie.

4 AOUT.

—

Potage consommé aux laitues.
Brochet au bleu remoulade à la cosaque.
Poularde en croûte.
Lapereaux rôtis.
Petits pois à l'anglaise.
Mousse aux framboises.

—

Remoulade à la cosaque. — Pilez dans un mortier, avec deux jaunes d'œufs durs, une échalote blanchie, une poignée de cerfeuil mêlée d'estragon et de quelques brins de pimprenelle et de civette; ajoutez sel, poivre en poudre, muscade râpée, une cuillerée de bonne moutarde, une grande cuillerée d'huile fine, une demi-cuillerée de bon vinaigre, et un atome de poivre de Cayenne; passez à l'étamine et employez.

Poularde en croûte. — Piquez une poularde de petit lard et de filets de jambon; faites-la cuire dans une braise blanchie avec un peu de lait; laissez refroidir. Faites une sauce avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, deux jaunes d'œufs, un peu de lait; liez-la sur le feu et mettez-y la poularde saupoudrée de mie de pain; faites-lui prendre couleur au four ou sous le four de campagne, et servez-la avec une poivrade liée.

Petits pois à l'anglaise. — Faites chauffer de l'eau dans une casserole, salez cette eau quand elle bout, jetez-y les petits pois et laissez-les cuire; quand ils sont cuits, égouttez-les. Mettez dans un plat un bon morceau de beurre fin, versez les pois dessus, passez sur les pois un peu de persil haché menu et servez très-chaud. On sert, en même temps que cet entremet du sucre en poudre pour les personnes qui l'aiment.

5 AOUT.

Potage julienne.

Filets de grondins sauce tomates.

Queues de mouton au riz.

Albrans rôtis.

Épinards à l'ancienne mode.

Macédoine de fruits.

Filets de grondins sauce tomates. — Enlevez la chair de un ou deux grondins, de façon à la séparer de la peau et des arêtes, puis divisez-la en escalopes épaisses d'un centimètre et parez-les le plus également possible.

Faites sauter ces escalopes assaisonnées de sel et de poivre blanc, dans du beurre fin et sur un feu vif, puis égouttez-les et dressez-les en couronne, au centre de laquelle vous mettrez une sauce tomates préparée comme à l'ordinaire.

Queues de mouton au riz. — Faites blanchir des queues de mouton ; lorsqu'elles sont blanchies, coupez-en les bouts, mettez-les par paquets et faites-les cuire à la braise ; ayez du riz épluché et lavé, mettez-le dans une marmite avec du bouillon un peu gras ; veillez à ce qu'il soit de bon goût et fort épais ; quand il est crevé, ôtez-le du feu et laissez-le refroidir ; les queues étant cuites, ôtez-les de la braise et laissez-les refroidir aussi ; quand elles seront froides, enveloppez-les de riz et trempez-les dans de l'œuf battu pour les paner de mie de pain. Étant panées, faites-les frire d'une belle couleur dans de bon saindoux ; et servez-les garnies de persil frit.

6 AOUT.

Purée de potiron.

Côte de bœuf braisée garnie d'oignons farcis.

Lottes à l'italienne.

Poularde rôtie.

Haricots panachés sautés.

Crème fouettée aux framboises.

Purée de potiron. — Pelez le potiron ; coupez-le en petits morceaux ; jetez-les dans de l'eau bouillante et salée ; la cuisson opérée, passez la purée à la passoire ; mettez-la ensuite dans une casserole ; ajoutez-y un morceau de bon beurre, un verre de crème, un peu de sucre, une pincée de farine ; faites réduire, et, au moment de servir, liez avec des jaunes d'œufs.

Lottes à l'italienne. — Les lottes étant frites, dressez-les sur un plat et masquez-les avec une sauce ainsi faite :

Mettez dans une casserole un petit panais, une petite carotte, deux oignons coupés en tranche, un peu d'ail, si l'on veut, une feuille de laurier, un bouquet de clous de girofle et passez au feu avec un demi-verre d'huile, ou de beurre pour qui n'aime pas la cuisine à l'huile. Mouillez avec deux verres de vin de Champagne et du bon bouillon maigre, laissez bouillir à petit feu pendant une heure, dégraissez au tamis, faites réduire la sauce, si elle est trop claire ; ajoutez enfin un anchois pilé, quelques câpres hachées, sel, gros poivre, et employez.

Bain-marie. — On entend, par faire chauffer ou cuire au bain-marie, plonger un vase quelconque dans lequel se trouvent des substances que l'on veut faire cuire ou chauffer, dans un autre vase plus grand et rempli d'eau bouillante.

7 AOUT.

Potage de riz au gras.

Melon.

Matelote d'anguille.

Ramereaux marinés et frits.

Cuissot de veau rôti.

Laitues à la crème.

Croûte aux fruits.

Melon. — Il est d'usage de servir les melons après le potage et de les présenter aux convives avant les hors-d'œuvre chauds. C'est une fort mauvaise habitude que de les saupoudrer de sucre ; la digestion en est plus difficile. On la facilite au contraire si on les mange avec du sel et du poivre.

Ramereaux marinés. — Plumez, videz et flambez des ramereaux ; troussez leurs pattes en dedans ; coupez-les en deux et aplatissez-les ; mettez-les ensuite dans une marinade d'huile fine avec persil, eiboules, échalotes, champignons, le tout haché, sel et fines épices ; après deux heures, égouttez-les sur un linge blanc ; panez-les ; faites-les cuire sur le gril ; préparez une sauce avec du jus et un moreeau de beurre manié de farine, câpres, échalotes hachées, sel, poivre, muscade ; liez-la sur le feu, et servez avec un filet de vinaigre, de verjus, ou du jus de citron.

Epinards à l'ancienne mode. — Mettez les épinards dans une casserole avec beurre ; sel et muscade râpée ; ajoutez un peu de beurre manié de farine, du sucre et de la crème, et servez-les bien chauds avec des tranches de biscuit.

8 AOUT.

Potage aux œufs pochés

Raie aux fines herbes.

Poulets en fricassée.

Filet de bœuf rôti.

Salsifis frits.

Tourte aux abricots.

Raie aux fines herbes. — Choisissez une belle raie ; découpez-la par gros filets, enlevez-en la peau et ressuyez-les entre deux serviettes ; mettez ensuite un demi-litre de petit-lait dans un sautoir, deux tranches de citron, un morceau de beurre manié de fleur de farine, sel, poivre et fines herbes ; placez-y les filets, et faites-les cuire lentement ; quand ils sont cuits aux trois quarts, retirez-les, égouttez-les, panez-les et faites-leur prendre belle couleur au four ; servez-les avec une sauce piquante ou aux fines herbes.

Salsifis frits. — Lorsque les salsifis sont cuits, coupez-les par morceaux de la longueur du doigt, mettez-les dans l'eau bouillante ; égouttez-les et faites-les mariner avec vinaigre, sel et poivre ; passez-les ensuite dans une pâte à frire ; faites-les frire de belle couleur, et servez.

Tourte ou gâteau fourré d'abricots à la bonne femme. — Faites cuire dans du sucre des abricots pelés, ouverts et vidés de leurs noyaux, et laissez-les refroidir ; étendez ensuite ces moitiés d'abricots sur une abaisse en feuilletage ; mêlez à volonté quelques cerises avec les abricots, ce qui est d'un bon effet ; recouvrez le tout d'une autre feuille de pâte pareille et découpée ; dorez avec un jaune d'œuf et faites cuire au four de campagne.

9 AOUT.

Consommé aux lazagnes.

Goujons frits.

Langue de bœuf à la sauce tomates.

Galantine de dinde.

Macédoine de légumes en salade.

Pêche à la Richelieu.

Galantine de dinde. — Après avoir vidé et flambé la dinde, l'avoir débarrassée des pattes, des ailerons et du cou pris sous la peau, désossez-la. Pour ce, fendez la peau dans toute la longueur du dos et détachez des os toutes les parties charnues en ayant grand soin de ne pas crever la peau ; ôtez les nerfs des cuisses et des filets, puis enlevez les chairs de l'estomac et des cuisses et étalez la peau sur une table.

Il faudra avoir préparé une farce faite avec moitié noix de veau et moitié lard, le tout haché, pilé et fortement assaisonné ; des gros lardons de jambon et de langue de porc à l'écarlate, des cornichons entiers ; des pistaches et des truffes, si on est assez heureux pour en avoir.

Coupez en filet les chairs enlevées à la dinde et couvrez entièrement la peau de trois centimètres de farce ; étalez dessus filets de dinde, lardons de jambon, lardons de langue à l'écarlate, filets de chair de dinde, cornichons, pistaches et truffes ; recouvrez de farce, puis encore de lardons, etc., et en suffisante quantité pour que la peau de la dinde étant recousue soit parfaitement remplie. Cousez-la bien en lui donnant une forme un peu allongée ; enveloppez-la de bardes de lard, puis ficellez-la solidement dans un linge pour qu'elle ne se déforme ou ne crève ; mettez-la alors cuire dans une bonne braise, laissez-la refroidir dans son enveloppe et ne l'en débarrassez que pour la parer de gelée et de fleurs, et la servir entourée de gelée obtenue de sa cuisson passée et clarifiée.

40 AOUT.

—
MENU EN MAIGRE.
—*Pilau de riz au maigre.**Mulet grillé à la maître d'hôtel.**Haricot de macreuse.**Carpes frites.**Pommes de terre à la sauce blanche.**Omélette soufflée.*
—

Pilau de riz au maigre. — C'est celui que les Turcs mangent habituellement. Le riz se cuit en vase clos, de la même manière que pour le pilau gras, mais avec de l'eau et du sel au lieu de bouillon. Lorsque la cuisson est complète, on fait des trous dans le riz avec le manche d'une cuillère de bois et on introduit dans ces trous du beurre frais, ou du beurre roussi dans une poêle. Le beurre pénètre le riz et lui sert d'assaisonnement. On dégraisse au besoin, et on sert comme le pilau gras.

Ramequins de poulainte. — Après avoir cuit de la farine de maïs dans une casserole comme pour potage et avoir fini en lui incorporant du beurre et du parmesan râpé, ajoutez-y un peu de poivre, muscade et petite pointe de sucre. Prenez ensuite cette pâte avec une cuillère à bouche et couchez-la en rond sur une plaque mouillée; placez au centre de chaque rond un petit morceau de parmesan frais ou simplement du parmesan râpé, recouvert aussitôt avec un peu de poulainte; quand tout est refroidi, coupez régulièrement au coupe-pâte, trempez dans des œufs battus, faites frire et dressez sur une serviette.

11 AOUT.

—

Potage à la Conti.
Anguille à la tartare.
Poulet à la hambourgeoise.
Gigot d'agneau rôti.
Oufs au fromage.
Tartes aux cerises.

—

Poulet à la hambourgeoise. — Le poulet nouveau à la façon de Hambourg est un petit poulet, dit poulet de grain, que l'on farcit avec une forte poignée de persil grossièrement haché et manié avec 100 grammes de beurre fin, du sel et du poivre ; on le fait rôtir sans le larder et de façon à en recueillir tout le jus et la graisse qui en découle, afin de le servir dessus. Vingt-cinq minutes devant un feu de broche suffisent. Cette façon de rôtir est surtout appréciée parce qu'elle enlève aux jeunes poulets le goût de boyau qu'ils ont souvent très-prononcé.

Oufs au fromage. — Cassez douze œufs, battez les blancs de six en y joignant un peu de farine, du beurre fondu bien chaud, sel et poivre. Mêlez le tout et passez-le à l'étamine. Posez ensuite au fond d'un plat des tranches de fromage de gruyère et des tranches de pain bien minces et fortement beurrées ; versez dessus les œufs mélangés avec les blancs fouettés, faite cuire sur un petit fourneau colorez-le dessus à la pelle et servez.

Pommes de terre à la sauce blanche. — Faites cuire des pommes de terre à l'eau salée ; quand elles sont cuites, enlevez-en la peau ; coupez-les par tranches, et tout cela le plus promptement possible, afin qu'elles ne se refroidissent pas ; versez dessus une sauce blanche faite avec de la fécule, et servez.

12 AOUT.

Potage au pain.

Pièce de bœuf sauce raifort.

Filets de lapereaux aux concombres.

Canards rôtis.

Épinards au jus.

Compote de prunes de reine-Claude.

Filets de lapereaux aux concombres. — Après avoir eoupé deux gros concombres en tranches très-minces, les avoir mises dans une terrine avec du sel et deux cuillerées de vinaigre et les y avoir laissées mariner pendant deux heures, en les retournant de temps en temps, pressez-les pour en extraire l'eau et les placez ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, de la ciboule, du thym et du laurier.

Passez-les sur le feu en les remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur blonde, ajoutez alors un peu de farine, mouillez avec deux verres de bon bouillon et laissez cuire à petit feu pendant une bonne demi-heure, en veillant à ce que la sauce soit convenablement liée. Joignez des filets, enlevés à des lapereaux, cuits en broche. Laissez chauffer ces filets sans bouillir, assaisonnez le tout de sel et de poivre, et servez.

Compote de prunes de reine-Claude. — Piquez les prunes, mettez-les dans de l'eau fraîche, égouttez-les, puis faites-les jeter un bouillon dans un sirop à 20 degrés; retirez-les, et quand elles sont refroidies, dressez-les et versez le sirop dessus.

13 AOUT.

Potage Crécy.

Matelote de carpe et d'anguille.

Poupiettes de veau.

Pintade rôtie.

Haricots verts au beurre noir.

Biscuit de Savoie.

Poupiettes de veau. — Prenez des tranches de veau, coupez-les en morceaux larges de deux doigts et longs de trois et même plus; aplatissez-les jusqu'à l'épaisseur d'une pièce de cinq francs; mettez sur chacun d'eux une farce de viande; roulez les morceaux, ficelez-les, placez-les sur des bardes de lard dont vous aurez foncé une casserole; faite cuire à un feu doux avec un demi-verre de vin blanc et autant de bouillon, un peu de sel et de gros poivre. Quand les poupiettes sont cuites, dressez-les sur un plat; dégraissez la cuisson, passez-la et masquez avec les poupiettes.

Biscuit de Savoie. — Cassez quinze œufs et séparez les blancs des jaunes; mêlez avec les jaunes 500 grammes de sucre en poudre; ajoutez-y de l'écorce de citron bien bachée ou tout autre aromate. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent légèrement; puis fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient très-fermes; mêlez alors les blancs et les jaunes et incorporez-y une livre de fleur de farine; mettez ce mélange dans un moule bien beurré ou dans des caisses et saupoudrez l'extérieur avec du sucre pulvérisé. Faites cuire dans un four ouvert; à la sortie du four, glacez avec un mélange de sucre en poudre, de blanc d'œufs et du jus de la moitié d'un citron, le tout bien battu, couvrez-en le biscuit et laissez-le refroidir et sécher.

14 AOUT.

Potage au tapioca.

Gigot braisé.

Laitues farcies.

'Langouste sauce mayonnaise.

Pommes de terre sautées.

Macédoine de fruits en gelée.

Laitues farcies. — Après avoir nettoyé, épluché et fait blanchir des laitues, égouttez-les, puis écarter-en avec soin les feuilles jusqu'au centre, qu'il faut enlever et y substituer une boule de godiveau ou de farce à quenelles; ficellez alors les laitues et faites-les cuire à la braise avec des tranches de rouelle de veau, des bardes de lard, des racines, un bouquet et du bon consommé. Si on veut les avoir au blanc, ôtez-les de la braise et passez-les dans un jus que vous lierez avec des jaunes d'œufs.

Macédoine de fruits en gelée. — Mêlez à 50 grammes de grénétine, 400 grammes de sucre cassé et trois blancs d'œufs battus et mouillez avec un litre d'eau, et le jus d'un citron; mettez le mélange sur le feu et fouettez jusqu'au premier bouillon; passez alors à l'étamine et repassez au besoin pour que l'appareil soit clair, laissez-le refroidir et incorporez-lui une demi-bouteille de vin de Champagne. Ayez des pommes et des poires coupées par quartiers et parées, ainsi que prunes, cerises et abricots confits; disposez ces fruits par couches dans un moule d'entremets en séparant les couches par de la gelée; remplissez ainsi le moule jusqu'à un centimètre du bord et terminez par de la gelée seule. Mettez le moule en glace, couvrez-le d'un plafond, chargé de glace et après deux heures, démoulez et servez.

15 AOUT.

Potage au macaroni avec parmesan.
Saumon au bleu.
Fritot de poulets.
Rosbif rôti.
Petits pois au lard.
Flan de poires.

Saumon au bleu. — Videz le saumon, lavez-le, essuyez-le; mettez-lui dans le corps du bon beurre manié de farine; assaisonnez-le de sel, poivre, oignons, persil; fickelez-lui la tête, et mettez-le dans une poissnière, baignant dans un *court-bouillon* au vin rouge, faites partir à grand feu et, mijoter ensuite. Après cuisson, retirez le poisson et servez-le à sec sur une serviette, entouré de persil frit, avec une sauce à part.

Fritot de poulets. — Découpez des poulets en morceaux comme pour fri cassée, faites-les mariner pendant une heure avec huile, citron, oignons, persil en branches, sel et poivre, égouttez-les; passez-les dans de la farine et faites-les frire de belle couleur.

Pour servir, dressez les morceaux de poulets en rocher, garnissez de persil frit et accompagnez d'une sauce tomates.

Petits pâtés de poisson. — Prenez une carpe laitée, une tanche et une anguille, faites-les bouillir dans une cuisson et détachez les chairs des arêtes. Cuisez à moitié quelques belles huîtres; pilez la chair des poissons en y mélangeant du vin blanc avec muscade; garnissez des moules de pâte feuilletée, placez dedans la quantité nécessaire d'appareil, en surmontant d'une huître et ajoutant un morceau de beurre; couvrez les petits pâtés, dorez-les à l'œuf et faites-les cuire au four.

16 AOUT.

—
Potage à la savoyarde.
Tête de veau à l'huile.
Gigot de mouton à la russe.
Bécassines rôties.
Aubergines à la provençale.
Chartreuse de fruits.

—

Potage à la savoyarde. — Faites tremper quelques instants des croûtes de pain dans du bouillon en ébullition, mettez-les dans un plat creux, saupoudrez-les de fromage râpé, faites-les gratiner un peu, versez ensuite dessus une quantité suffisante de bouillon de raves (*Voir Potage aux raves*) et servez.

Gigot de mouton à la russe. — Choisissez un gigot de bonne qualité, et attendez-le le temps nécessaire ; battez-le, puis mettez-le en broche. Lorsqu'il est euit aux trois quarts, retirez-le ; posez-le sur un plat allant au feu ; mouillez-le avec deux grands verres d'eau-de-vie : placez le plat sur un feu doux, et quand l'eau-de-vie est chaude, mettez-y le feu et remuez-la tant qu'elle brûlera en tournant et retournant le gigot. Ajoutez ensuite un peu de blond de veau ou du jus d'autre viande, laissez mijoter, dégraissez et servez chaud.

Sauce à la béchamel grasse. — Mélangez dans une casserole beurre et farine, puis mouillez avec moitié crème et moitié bouillon ; assaisonnez d'échalotes et de persil hachés, de muscade râpée. Laissez réduire, passez au tamis de crin, et réservez pour les besoins.

47 AOUT.

Potage à l'oseille à la crème.

Matelote savante.

Canard aux navets.

Quartier d'agneau rôti.

Concombres farcies.

Pêches à la Bourdaloue.

Matelote savante. — Coupez en tronçons moyens carpe, brochet, perche, barbillon et anguille; des têtes et des parties minces, faites un fond de court-bouillon, mouillez avec moitié vin blanc et moitié vin rouge.

Placez ensuite les tronçons de poisson dans un sautoir, avec un bouquet de persil garni d'aromates, quelques parures de champignons, un peu de sel, poivre en grains et girofle; mouillez avec le court-bouillon ci-dessus passé au tamis et faites cuire à feu très-vif.

Quand le poisson est cuit, passez le fond de cuisson, dégraissez-le et laissez-le réduire en demi-glace, puis mêlez-le à un volume égal de sauce espagnole, remplacée au besoin par un roux mouillé de très-bon bouillon; ajoutez ensuite quelques cuillerées de vin de Madère, faites réduire vivement la sauce jusqu'à ce qu'elle soit liée à point; passez-la au tamis dans une casserole et finissez avec un bon morceau de beurre frais, du beurre d'écrevisses, filet d'essence d'anchois et une pointe de Cayenne; dressez-le poisson en pyramide sur un plat de relevé; entourez-le de laitances de carpes, de quenelles à la cuiller, d'oignons glacés et de champignons dressés en bouquets; saucez légèrement le poisson et servez à part le reste de la sauce.

18 AOUT.

Potage aux queues de bœuf.

Turbot au four.

Selle de mouton braisée.

Pluviers rôtis.

Œufs durs sauce à la béchamel.

Tartelettes aux prunes.

Turbot au four. — Le turbot préparé suivant l'usage, laissez-le mariner pendant une demi-heure, dans du beurre fondu, assaisonné de persil, fines herbes, sel, poivre et muscade, mettez-le ensuite sur un plat avec toute sa garniture; panez-le de tous côtés et faites-le cuire au four; servez-le avec une sauce à volonté.

Sauce à la béchamel maigre. — Mettez dans une casserole avec un morceau d'excellent beurre, échalotes, persil, ciboules, hachés très-mince, une petite cuilleré de farine délayée avec de la crème, assaisonnés de sel, mignonnette, muscade; faites bouillir en tournant sur le feu, jusqu'à ce que la sauce ait pris consistance; passez au tamis de crin, et servez.

Cette béchamel est maigre, et s'appelle *béchamel à la crème*.

Pâté de légumes. — « Pendant les rigueurs du carême et les jours maigres, ce mets est une excellente ressource pour les maîtresses de maison. Les petits pois, les jeunes fèves de marais, les carottes naissantes, les haricots verts dans toute leur tendreté, soit frais, soit conservés, peuvent se dessiner en compartiments dans une belle croûte de pâtisserie, et présentent un mets d'autant plus savoureux que la crème qui fait la base de leur assaisonnement flatte agréablement le palais. »

Cet éloge des pâtes de légumes qui également se peuvent faire en été, est de maître Grimod de la Reynière.

49 AOUT.

Potage de riz aux petits pois.

Mulet grillé.

Croquettes de volailles.

Filet de bœuf rôti sauce madère.

Omelette au thon.

Marmelade de mirabelles.

Omelette au thon. — Faites blanchir deux laitances de carpe en les plongeant pendant cinq minutes dans de l'eau bouillante, légèrement salée. Hachez gros comme un œuf de poule de thon nouveau, une échalote et les laitances, jetez le tout dans une casserole avec un morceau de bon beurre, et sautez jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Ce sauté ne doit point bouillir, afin que les laitances ne dureissent pas.

Prenez ensuite un second morceau de beurre ; pétrissez-le avec du persil et de la ciboulette, et mettez-le dans le plat destiné à recevoir l'omelette ; arrosez-le d'un jus de citron, et posez-le sur de la cendre chaude.

Battez alors douze œufs frais, mêlez-y le sauté de laitances et de thon, de manière à ce que la fusion soit complète. Faites l'omelette à la manière ordinaire, en ayant soin qu'elle soit épaisse et tremblante ; mettez sur le plat préparé d'avance, et servez chaud.

Sauce Madère. — Faites bouillir 2 décilitres de vin de Madère avec un hecto de glace de viande et du gros poivre, jusqu'à réduction d'un quart ; faite ensuite un roux avec 40 grammes de beurre et 30 grammes de farine ; mouillez de la réduction, laissez mijoter dix minutes, écumez, passez et employez.

20 AOUT.

—
MENU EN MAIGRE.
—*Potage à la Nîmoise.**Thon grillé à la purée d'oseille.**Timbale de nouilles au parmesan.**Carpes frites.**Pommes de terre à la crème.**Pommes meringuées.*
—

Potage à la Nîmoise. — Délayez des jaunes d'œufs avec du bouillon de poisson (*Voir Potage au poisson*), placez sur le feu et liez en tournant toujours avec une cuillère de bois ; coupez des croûtes de pain blanc dans une soupière, trempez-les avec du bouillon de poisson et incorporez la liaison.

Thon grillé à la purée d'oseille. — Faites mariner pendant une heure ou deux une darne de thon avec huile fine, jus de citron, tranches d'oignons, sel et poivre ; mettez à cuire sur le gril à feu doux, et servez sur une purée d'oseille.

Pommes de terre à la crème. — Faites cuire des pommes de terre au four, coupez-les en rouelles, puis mélangez-les à une sauce béchamel, laissez mijoter et servez.

Mitonnage. — Trempez de la mie de pain dans du lait, faites-la dessécher au feu en la remuant constamment, liez ensuite avec des jaunes d'œufs, retirez du feu et réservez pour s'en servir au besoin.

Ce mitonnage s'emploie pour les farces et les quenelles.

21 AOUT.

Potage de riz au potiron.

Rosbif à l'anglaise.

Cervelles frites.

Langouste à la broche.

Tomates farcies.

Tartelettes de groseilles rouges

Potage de riz au potiron. — Faites bouillir à courte sauce, dans une casserole, du potiron coupé, avec des oignons piqués, feuille de céleri, sel et poivre; passez au tamis et amalgamez avec un morceau de beurre; incorporez ensuite du riz blanchi, crevé et également mélangé a du beurre; laissez le tout finir de cuire et servez.

Cervelles frites. — Préparez les cervelles comme il est dit à l'article tête de veau au naturel, laissez-les égouter, coupez-les par tranches, passez-les dans de la pâte à frire, faites-les frire de belle couleur et servez-les dressées en rocher avec une sauce italienne.

Langouste à la broche. — Fixez la langouste à la broche, à l'aide d'un hâtelet et placez-la devant un feu ardent. Arrosez avec du beurre mêlé à du vin de Champagne et assaisonné de sel et de poivre. Quand la coquille devient friable, la langouste est cuite; retirez-la et servez-la avec le jus de la lèche-frite passé au tamis et augmenté du jus d'un citron, d'un verre de vin de Champagne, de sel au besoin et d'une pincée des quatre épices.

Timbale de nouilles. — Faites des nouilles avec de la pâte à nouilles et opérez comme pour le macaroni en timbale.

22 AOUT.

Potage julienne.

Noix de veau braisée.

Raie frite.

Canards sauvages rôtis.

Haricots blancs à la moelle.

Croûte aux abricots.

Raie frite. — Faites blanchir un morceau de raie parez-le sans enlever les arêtes, et coupez-le en filets; mettez à mariner ces filets avec sel, poivre, vinaigre, fines herbes hachées et beurré fondu, pendant quatre à cinq heures, puis après les avoir essuyées trempez-les dans du lait, passez-les dans la farine et faites les frire à grand feu pour les servir avec une garniture de céleri frit.

Haricots blancs à la moelle. — Faites-les cuire avec un oignon dans de l'eau salée et, après les avoir égouttés, sautez-les avec de la moelle de bœuf fraîche et fondue sur le moment. Assaisonnez de sel, gros poivre, et au moment de servir d'un jus de citron.

Espagnole des ménages. — On s'effraye souvent dans les ménages de l'indication de l'emploi de *l'espagnole* pour la préparation des mets, cependant elle se peut faire d'une manière simple. Coupez en morceaux, abatis et débris de volaille, un peu de veau, et une tranche de jambon; passez le tout au beurre et faites prendre couleur; mouillez avec un verre de vin blanc, ajoutez un peu de citron; mouillez encore avec du bouillon; laissez mijoter au coin du fourneau; enfin, faites un roux léger et détendez-le avec la sauce dégraissée et passée à travers un tamis.

23 AOÛT.

Potage bisque d'écrevisses.

Moelle à la Orly.

Poularde en tortue.

Filet de bœuf piqué rôti

Céleri au jus.

Compote de poires.

Poularde en tortue. — C'est une fort belle entrée, et qui se fait sans trop de peine. Après avoir entièrement désossé une poularde, l'avoir farcie d'une farce cuite (*Voyez Farce cuite*) et d'un salpicon au milieu (*Voyez Salpicon*), eousez-la par le dos jusqu'à la tête que vous enveloppez à moitié avec la peau du cou, après avoir enlevé une partie de la crête pour simuler la tête d'une tortue : puis ayez quatre pattes de poulardes bien épluchées, coupez-en les ongles, glissez-en deux dans la peau des euisses de la poularde, et les deux autres dans la peau entourant l'os qui termine l'aileron, le tout pour figurer des pattes de tortue, et mettez cuire la poularde dans une poêle (*voir Poêle.*). Après cuisson, débridez-la, dressez-la sur le dos dans un plat et couvrez-lui l'estomac de truffes taillées de manière à représenter des écailles. Une queue d'écrevisse sert à simuler celle de la tortue. On place sous la poularde une sauce ou une garniture à son choix.

Velouté des ménages. — Procédez d'abord comme pour l'espagnole des ménages, seulement ne faites point roussir les viandes ; ajoutez un peu de farine et mouillez soit avec du bouillon, soit avec de l'eau bouillante, et assaisonnez de poivre, de sel et d'un bouquet garni ; après cuisson, passez au tamis, pour vous en servir au besoin.

24 AOUT.

Potage de riz à la purée de laitues.

Eperlans à l'anglaise

Sarcelles aux olives.

Porc frais rôti.

Pommes de terre sautées

Tourte de cerises.

Eperlans à l'anglaise. — Videz, écaillez, lavez et essuyez les éperlans, faites-les cuire dans une casserole avec deux cuillerées d'huile, sel, poivre, la moitié d'un citron coupé en tranches, sans peau ni pépins, deux verres de vins blanc et autant d'eau. La cuisson achevée égouttez-les et couvrez-les avec une sauce faite d'une gousse d'ail blanchie et pilée, persil et ciboules bien hachés, deux verres de vin blanc d'un morceau de beurre manié avec un peu de farine, du sel, du poivre et d'un jus de citron.

Sarcelles aux olives. — Après avoir flambé, épluché, vidé et troussé les sarcelles, faites-les revenir légèrement dans leur graisse et mettez-les ensuite cuire à la broche ou dans une braise. Pendant qu'elles cuisent, faites mijoter dans du bouillon réduit des olives préalablement tournées et mises à tremper dans de l'eau fraîche, liez avec un peu d'espagnole ou de jus, ajoutez le jus de la lèchefrite ou de cuisson et servez les sarcelles sur ce ragoût aux olives.

Crème vierge. — Émondez et pilez 50 grammes d'amandes douces, en y ajoutant un peu d'eau pour les humecter ; mettez-les dans une étamine et versez dessus un demi-litre de crème réduite ; aromatisez, passez deux fois ; sucez, et finissez comme d'usage.

25 AOUT.

—

Potage napolitain.
Esturgeon au four.
Chapon à la régence.
Cochon de lait rôti.
Haricots verts à l'anglaise.
Macédoine de fruits.

—

Potage napolitain. — Pochez dans du bon bouillon des petites quenelles faites avec de la farce de gibier ; trempez ensuite avec le même bouillon des petits ronds de mie de pain ; ajoutez les quenelles et servez.

Esturgeon (darne d') au four. — Placez-la sur un plat avec jus de citron, un peu d'huile, des fines herbes, sel et poivre ; mettez au four. Quand elle est cuite, dressez-la sur un plat, masquez avec le fond de cuisson bien passé, et servez avec une rémoulade.

Chapon à la régence. — Après l'avoir préparé, faites-le revenir dans du beurre ; piquez l'estomac de fins lardons, faites cuire à la braise avec vin de Madère et servez sur un ragoût à la financière.

Tendrons de veau aux petits pois. — Supprimez la partie supérieure des tendrons, faites-les dégorger et blanchir, parez-les de manière qu'ils aient tous la même forme ; passez-les au beurre, mouillez-les avec du bouillon assaisonnez-les, ajoutez un bouquet ; et leur cuisson faite, mélangez-les à un ragoût de petits pois, et dressez-le tout sur le plat.

Gigot de mouton rôti. — Après avoir choisi un gigot de bonne qualité, bien mortifié, battez-le, embrochez-le laissez-le au feu environ une heure et demie, et servez-le sur son jus.

26 AOUT.

Potage de riz à la turque.

Meunier aux oignons glacés à l'allemande.

Cervelles de veau en brochette.

Aloyau à l'anglaise.

OÛfs farcis à la sauce tomates.

Petites tartelettes de poires.

Potage de riz à la turque. — Mettez à crever du riz dans du bouillon et un peu de safran et placez-le dans un moule uni et beurré. Faites du bouillon avec du mouton, de même qu'un pot-au-feu; démoulez le riz et servez-le en même temps qu'une soupière de bouillon de mouton non dégraissé.

Meunier aux oignons glacés à l'allemande. — Cuire le meunier à l'étuvée. (*Voir Carpe à l'étuvée*), et le servir entouré d'oignons glacés et masqué d'une sauce allemande. (*Voir Sauce allemande.*)

Cervelles de veau ou de mouton en brochettes. — Faites blanchir, puis enlevez la peau des cervelles et coupez-les en rouelles; éminez de même de la tétine de veau euite, et des truffes également cuites. Embrochez alternativement tous ces morceaux dans des brochettes, donnez à toutes à peu près la même grosseur. Trempez-les dans du *velouté de ménage* lié avec des jaunes d'œufs, du beurre et un jus de citron; laissez-les refroidir, passez-les au beurre fondu, panez-les, procédez une seconde fois à la même opération et faites-les griller de belle couleur.

On peut les masquer d'une sauce un peu relevée.

27 AOUT.

Potage aux pois chiches.

Vives à la normande.

Côtelettes de porc frais sauce ravigote.

Poulets rôtis.

Choux-fleurs au gratin avec parmesan.

Petits pots de crème.

Potage aux pois chiches. — Les pois chiches, doivent, avant d'être mis à cuire, avoir trempé douze ou quinze heures dans de l'eau où ont bouilli des épinards. Faites-les cuire dans de l'eau de rivière avec oignon, bouquet et sel, puis trempez avec leur bouillon, des tranches de pain coupées dans une soupière et arrosées d'huile d'olive. On peut remplacer l'huile par du beurre.

Vives à la normande. — Les vives étant convenablement apprêtées, coupez-leur la tête et la queue ; piquez-les avec des filets d'anguille et d'anchois ; faites-les cuire ensuite avec vin blanc, beurre, carottes, oignons, persil, clous de girofle, thym et laurier. La cuisson effectuée, passez la sauce au tamis, liez-la avec du beurre manié de farine, et faites-la bien cuire, puis masquez-en les vives dressées sur un plat, et acidulez la sauce avec du jus de citron.

Les vives à la bordelaise se préparent de même, seulement on les masque avec une sauce italienne.

Côtelettes de porc frais. — Après les avoir coupées, et parées comme les côtelettes de veau, en laissant un peu de gras autour, aplatissez-les pour leur donner une bonne forme ; saupoudrez-les de sel ; panez-les ; faites les griller à feu doux, et servez-les avec une sauce ravigote.

28 AOUT.

Potage croûte au pot.

Rougets sauce aux huîtres.

Canards sauvages en salmis.

Rognon de veau rôti.

Artichauts à l'essence de jambon.

Tartelettes à la vanille.

Canards sauvages en salmis. — Faites rôtir aux trois quarts environ un ou deux canards, après les avoir emballés dans une feuille de papier beurré; découpez-les ensuite et tenez chaudement dans une casserole, les membres et le jus qu'ils auront rendu. Mettez les débris de canards dans une casserole avec deux verres de bon vin rouge, la moitié d'une échalote, un clou de girofle, une pincée de mignonnette, et faites bouillir le tout jusqu'à réduction de moitié; passez dans un plat à sauter; ajoutez-y un morceau de glace de viande, de la chapelure de pain, ou un roux, une cuillerée d'huile d'olive, le jus d'un citron; saucez les membres avec, et dressez-les entourés de croûtons passés au beurre.

Ce salmis se fait également avec des canards sauvages rôtis, provenant de la desserte de la veille.

Salpicon. — Le salpicon se compose de jambon émincé, oignons, ris de veau, truffes et champignons coupés en dès, et passés dans une casserole avec beurre ou lard fondu, le jambon et l'oignon d'abord, le reste ensuite. On mouille avec du bouillon, on laisse cuire, puis on lie avec des jaunes d'œufs et un jus de citron.

Le salpicon se fait également avec des blancs de volaille, des foies gras, des rognons et crêtes de coq, etc.

29 AOUT.

Potage au riz.

Filets de grondins sauce tomates.

Ris de veau à la provençale.

Filet de bœuf rôti.

Quenelles de pommes de terre frites.

Compote de pêches.

Ris de veau à la provençale. — Faites blanchir les ris de veau, enveloppez-les ehaeun d'une barde de lard, et faites-les cuire dans une braise avec bouillon, estragon, sel, poivre et une pointe d'ail; quand ils sont cuits, tirez-les, rangez-les dans un plat chaud, masquez-les de la sauce passée au tamis et servez.

Quenelles de pommes de terre. — Prenez une certaine quantité d'intérieurs de pommes de terre bien farineuses et cuites au four ou sous la cendre; ajoutez-les trois einquièmes de leur poids de beurre et du persil haché menu; mettez au feu dans une casserole; incorporez quelques œufs entiers, les uns après les autres, jusqu'à ce qu'en essayant de poeher la quenelle, elle se trouve résistante; assaisonnez de sel et de poivre, poehez les quenelles, laissez-les égoutter et refroidir, puis faites-les frire de belle couleur et servez.

Compote de pêches. — Coupez des pêches par moitié, enlevez le noyau et plongez-les dans de l'eau bouillante pour en ôter la peau; faites chauffer du sirop ordinaire, mettez les pêches dedans et laissez-les faire deux bouillons eouverts; dressez-les ensuite dans un eopotier; passez le sirop au tamis et versez-le sur les pêches.

30 AOUT.

Potage au consommé de poisson.

Côtelettes de veau milanaise.

Carpe à la Chambord.

Perdreaux rôtis.

Omelette aux anchois

Baba au rhum.

Potage au consommé de poisson. — Passez au beurre et de belle couleur, oignons, carottes, céleri, échalotes, le tout émincé et assaisonné de persil, thym, pointe d'ail, sel et poivre, mouillez avec trois parties d'eau et une de vin blanc, faites bouillir et écumez; additionnez ensuite des grondins, merlans, tête de turbot et autres débris de poisson si vous en avez; laissez bouillir deux ou trois heures, et passez le tout à la serviette en exprimant fortement. Faites réchauffer et versez sur des quenelles de poisson ou des tranches de pain. (*Voir Quenelles de poisson.*)

Omelette aux anchois. — Lavez et dessalez une douzaine d'anchois en les faisant tremper un quart d'heure dans de l'eau froide; coupez-les en filets et garnissez-en de petites tranches de pain rôties que vous aurez passées un instant dans la poêle, dans de l'huile bouillante, pour les nourrir; cassez une douzaine d'œufs frais, assaisonnez-les et battez-les longtemps; faites chauffer de l'huile d'olive à la poêle, et lorsqu'elle commencera à bouillir, versez-y la moitié des œufs pour en former une omelette qui soit mince; dressez-la sur un plat, et rangez dessus les rôties aux anchois; du reste des œufs, formez une seconde omelette semblable à la première; recouvrez-en les rôties, et arrosez le tout de jus de viande ou d'une sauce quelconque.

31 AOUT.

—

Potage napolitain.
Brèmes de mer au vin blanc.
Pluviers braisés.
Gigot de mouton rôti.
Haricots panachés sautés.
Soufflé glacé vanille et chocolat.

—

Pluviers braisés. — Plumez, videz, etc., les pluviers ; faites-les cuire dans une demi-braise, dégraissez le jus de cuisson, passez-le, faites-le réduire au besoin et masquez les pluviers avec ; dressez sur un plat, en ajoutant un jus de citron.

Soufflé glacé, vanille et chocolat. — Composition : 4 décilitres de sucre clarifié à 32 degrés, 5 décilitres d'eau, 4 jaunes d'œufs, 50 grammes de vanille en gousse, un demi-litre de crème. Mélangez dans une terrine les jaunes d'œufs, le sirop et l'eau, passez ensuite au tamis de soie, ajoutez la vanille et faites prendre sur le feu jusqu'à ce que la composition masque la euillère ; retirez la vanille, versez dans une terrine non vernie et préalablement ebauffée et fouettez au fouet de bnis jusqu'à fermeté de pâte à biseuit ordinaire. Incorporez alors à l'aide du fouet un demi-litre de crème fouettée très-ferme, et placez l'appareil dans une casserole d'argent bien saisie par le froid et autour de laquelle sera fixé, à l'aide d'une ficelle, une bande de papier pour qu'il puisse en dépasser les bords. Cela fait, replacez la casserole dans la glace et saupoudrez de sel de salpêtre. Après deux heures, étendez dessus du chocolat fondu à l'eau et refroidi et, après deux autres heures, sortez le moule de la glace, démontez et servez.

1^{er} SEPTEMBRE.

Consommé aux œufs pochés.
 Tête de veau farcie.
 Côtelettes de mouton à la financière.
 Cailles rôties.
 Écrevisses au court-bouillon.
 Macédoine de fruits au citron.

Tête de veau farcie. — Après avoir préparé une tête de veau, désossez-la, faites-la blanchir, nettoyez-la complètement, puis remplissez-la d'une farce cuite (*Voir Farce cuite*), avec addition de truffes si vous en avez. Redonnez à la tête de veau sa forme première et faites-la cuire solidement consue dans un linge et entourée de bardes de lard, de tranches de citron, d'oignons, de carottes, avec du bouillon étendu d'eau et assaisonné d'un bouquet, d'oignon piqué, etc., etc.; écumez, laissez bouillir, et veillez à ce que l'ébullition ne cesse pas durant trois ou quatre heures. Quand la tête est cuite, ce que l'on reconnaît en la piquant avec une aiguille à barder, il faut la retirer et la laisser dans sa cuisson jusqu'au moment de la servir. Présentez-la avec une sauce hachée.

Beurre d'amandes. — Après avoir pilé quinze amandes douces et trois amères avec addition de 125 grammes de sucre, passez à l'étamine en ajoutant quelques gouttes de lait; puis mêlez le tout avec 250 grammes de beurre très-frais. Passez ensuite à la passoire et garnissez-en une coquille de hors-d'œuvre sous la forme d'un buisson de gros vermicelle.

C'est un hors-d'œuvre peu commun.

2 SEPTEMBRE.

Potage bisque au riz.

Lièvre à la mode.

Goujons frits.

Rosbif rôti.

Pommes sautées.

Beignets soufflés.

Potage bisque au riz. — Faites cuire au court-bouillon une cinquantaine d'écrevisses. Séchez les pattes et les coquilles sous un four de campagne, passez-les au mortier et mettez-les à bouillir dans du bouillon, puis passez au tamis et délayez avec, de la chair d'écrevisses et des blancs de volaille également pilés et passés au tamis. Réchauffez au bain-marie, et au moment de servir, incorporez un peu de riz cuit dans du très-bon bouillon.

Lièvre à la mode. — Après avoir dépouillé le lièvre et en avoir avec soin réservé le sang, coupez-le en morceaux. Prenez un morceau de lard du cinquième du poids du lièvre, divisez-en une partie en fins lardons, et l'autre en dés. Avec les lardons assaisonnés, piquez les morceaux de lièvre, puis mettez-les dans un pot de terre, avec quelques coupées de lard frais, coupées en morceaux; le lard coupé en dés, sel et épices, un verre de vin rouge, un peu de carotte, et une cuillerée de saindoux. Couvrez le pot d'un double papier et de son couvercle; entourez-le de cendres rouges et laissez cuire tout doucement. Lorsque la cuisson commence à s'effectuer, remuez les morceaux de lièvre, et après cuisson, liez simplement avec le sang et servez.

3 SEPTEMBRE.

Potage de consommé aux quenelles.

Carpe à l'étuvée.

Côtelettes de chevreuil sautées.

Dinde rôtie.

Oseille en purée garnie d'œufs.

Pêches au riz.

Quenelles. — Les quenelles se font de volaille, de gibier, de poisson ou de veau et se composent ainsi : Hachez menu la chair que vous voulez employer, puis faites dessécher sur le feu, dans une casserole, un morceau de mie de pain trempée dans du lait ou dans du consommé, laissez-la refroidir et ajoutez à ce mitonnage du beurre frais ou de la graisse de rognon de veau et assaisonnez-le de sel et d'épices mêlés ; jetez viande et mitonnage dans un mortier et pilez en ajoutant successivement des œufs entiers, jusqu'à ce que le tout soit converti en une pâte assez consistante ; passez cette pâte dans un tamis à quenelles ; moulez-la avec une cuillère et faites-la cuire dans du bouillon ou de l'eau salée bouillante ; retirez après dix minutes d'une cuisson douce, et laissez égoutter. Il faut que les substances diverses qui entrent dans la composition des quenelles telles que viande, mie de pain et corps gras, soient d'égales quantités.

Braise (demi-). — La braise blanche, ou demi-braise, se fait en fendant la marmite avec des bardes de lard et des tranches de veau, en remplacement du bœuf. L'assaisonnement est composé des mêmes substances, mais beaucoup moins fort, cette braise ne servant que pour des pièces d'un plus petit volume.

4 SEPTEMBRE.

Potage purée de haricots.

Anguille à la sauce verte.

Noix de veau braisée aux carottes.

Grives rôties.

Champignons farcis.

Compote de poires.

Grives rôties. — Après les avoir plumées et blanchies, enveloppez-les, sans les vider, d'une feuille de vigne ou d'une feuille blanche de eéleri, bardez par dessus et fixez à la broche à l'aide d'une brochette; placez dans la lèchefrite deux tranches de pain grillé, avec un peu de beurre sur chacune d'elles et après cuisson servez les grives sur les croûtes de pain. On peut ajouter du jus de citron et un peu de poivre blanc. Un quart d'heure suffit à la cuisson des grives.

Champignons farcis. — Après avoir lavé les champignons sans les laisser tremper (moins ils restent dans l'eau meilleurs ils sont), les avoir égouttés et épluchés; coupez et hachez les queues, puis ajoutez à ce hachis le quart de son volume de persil haché et la même quantité d'échalotes également hachées et lavées, pressez le tout dans le coin d'un torchon, passez au feu pendant cinq minutes avec du beurre et de la sauce bien réduite, faite d'un roux mouillé de bouillon.

Lorsque cette farce a pris de la consistance, garnissez-en les champignons et posez-les sur un plafond beurré, saupoudrez-les légèrement de chapelure et passez-les dix minutes au four ou sous un four de campagne.

5 SEPTEMBRE.

Potage aux herbes provençal.
Côte de bœuf braisée à la flamande
Pieds de mouton frits.
Gigot de chevreuil rôti.
Croûte aux champignons.
Tartes aux prunes mirabelles.

Potage aux herbes provençal. — Lavez avec soin épinards, feuilles de céleri, cerfeuil, oseille et poirée; mettez, le tout avec de l'eau dans une casserole et placez sur le feu. Au premier bouillon, ajoutez soit un peu d'ail, soit de l'oignon coupé en filets, du beurre, et assaisonnez de sel et de poivre. Liez ensuite avec de jaunes d'œufs et versez sur des tranches de pain coupées dans la soupière.

Pieds de mouton frits. — Coupez des pieds de mouton cuits, en filets de moyenne grosseur, faites-les mariner, puis égoutter; passez-les dans une pâte à frire; faites-les frire de belle couleur et servez-les avec une garniture de persil frit.

Gigot de chevreuil rôti. — Piquez le gigot de chevreuil de lard fin, après l'avoir paré; faites-le mariner pendant cinq ou six heures avec de l'huile d'olive et du sel; mettez-le à la broche et arrosez-le avec sa marinade; au bout d'une heure de cuisson, débroschez-le et servez-le avec une sauce poivrade. La sauce doit être servie à part dans une saucière.

Les personnes qui veulent que le chevreuil ait le goût plus relevé le feront mariner pendant deux jours avec de l'huile d'olive, sel, épices, tranches d'oignon, thym et une demi-bouteille de bon vin rouge.

6 SEPTEMBRE.

Potage à la française.

Pièce de bœuf bouillie sauce tomates.

Barbottes en casserole.

Lièvre rôti.

Artichauts à la lyonnaise.

Fondue au fromage.

Barbottes en casserole. — Ecaillez des barbottes et videz-les. Réservez les foies et passez-les à la casserole, avec du beurre roux et un peu de farine, ajoutez les barbottes, mouillez de vin blanc, assaisonnez de poivre et de sel, ajoutez fines herbes hachées, bouquet garni et champignons, et après cuisson servez les barbottes sur un plat, entourez-les des champignons et masquez-les de la sauce passée au tamis.

Artichauts à la lyonnaise. — Coupez les artichauts en quatre, retirez le foin, faites-les blanchir et égoutter, trempez-les ensuite dans du beurre fondu additionné de jus de citron, faites-leur prendre couleur et cuire à feu doux, enlevez-les, détendez la cuisson avec un peu de bouillon et la versez dans un roux avec un oignon coupé, passez au beurre, faites mijoter, passez au tamis, remettez les artichauts dans la sauce assaisonnée de sel, poivre et de persil haché, laissez réchauffer et servez.

Fondue au fromage. — On donne ce nom à un délicieux *entremets* que l'on prépare avec du beurre frais, des œufs brouillés, du gruyère, du poivre et une très-petite quantité de sel ou même pas du tout; on pèse les œufs que l'on veut employer et on met un tiers de leur poids de fromage râpé ou émincé et un sixième de beurre; on pose sur le feu la casserole, on tourne jusqu'à ce que le tout soit un peu épaissi et mollet, et on sert sur un plat chauffé.

7 SEPTEMBRE. .

Potage aux pois verts.
Vives à la maître d'hôtel.
Gigot de mouton braisé.
Faisan rôti à la Brillat-Savarin.
Choux-fleurs au gratin.
Bavarois au melon.

Faisan rôti. — « Quand le faisán est suffisamment mortifié, » dit Brillat-Savarin, « plumez-le et piquez-le avec soin; désossez et videz deux bécasses en faisant deux parts, l'une de la chair, l'autre des entrailles et des foies, en mettant au rebut le gésier; de la chair, faites une farce en la hachant avec de la moelle de bœuf cuite à la vapeur, un peu de lard râpé, poivre, sel, fines herbes et la quantité de bonnes truffes suffisante pour remplir la capacité intérieure du faisán; ayez soin de fixer cette farce de manière qu'elle ne se répande pas au dehors, ce qui est difficile quand l'oiseau est avancé; mais en taillant une croûte de pain, que vous attachez avec un ruban de fil, elle fait l'office d'obturateur; préparez une tranche de pain qui dépasse de deux pouces de chaque côté le faisán couché dans le sens de sa longueur; prenez alors les foies, les entrailles de bécasse, pilez-les avec deux grosses truffes, un anchois, un peu de lard râpé et un morceau convenable de bon beurre frais. Étendez avec égalité cette pâte sur la rôtie, et placez-la sous le faisán préparé comme dessus, de manière à être arrosée en entier de tout le jus qui en découle pendant qu'il rôtit. »

Les simples mortels font rôtir un faisán comme un perdreau et se gardent de l'attendre trop longtemps, une chair décomposée n'est plus de la chair.

8 SEPTEMBRE.

Potage à la purée de perdrix.
Truite sauce diplomate.
Filets de mouton minute.
Oie rôtie.
Aubergines à la provençale.
Beignets de pommes glacés.

Potage à la purée de perdrix. — Faites rôtir une perdrix récemment tuée, et épluchez une cinquantaine de marrons rôtis que vous remettrez à cuire dans de bon bouillon. Otez la peau de la perdrix, désossez-la complètement et pilez-en bien les chairs; égouttez ensuite les marrons, mettez-les dans un mortier avec la chair déjà pilée de la perdrix; amalgamez le tout ensemble, passez à l'étamine, mélangez ensuite du pain à potage mitonné avec ce résidu qu'il faut servir chaud.

Filets de mouton minute. — Versez dans un sautoir du bon consommé ou du fond de cuisson bien dégraissé, et quand il va tomber à glace, placez les filets dans le sautoir avec une bande de lard en-dessous; faites partir, puis posez le sautoir sur un feu très-doux, et couvrez les filets d'un papier beurré. Dix à douze minutes suffisent à la cuisson, et les filets se glacent d'eux-mêmes. Il faut éviter que le lard ne s'attache. Pour servir, dressez les filets sur un plat, détachez la glace avec un peu de bouillon et masquez-en les filets.

Le filet de bœuf coupé en tranches se cuit de même.

Oie rôtie. — Fareissez-la ou marinez-la si vous voulez; mettez-la à la broche, en ayant soin de l'arroser souvent; au bout de deux heures de cuisson, servez-la sur son jus, assaisonnée de sel, poivre et jus de citron.

9 SEPTEMBRE.

Potage au tapioca.

Anguille à la tartare.

Lapereaux grillés.

Filet de bœuf rôti.

Macédoine de légumes à la béchamel.

Dumpling aux pommes.

Anguille à la tartare. — Faites revenir carottes et oignons coupés en dés, bouquet garni ; saupoudrez de farine et mouillez avec du vin blanc ; une demi-heure après, passez au tamis et mettez cette sauce sur le feu avec l'anguille, dépouillée et roulée en spirale : lorsqu'elle est cuite, retirez-la et laissez-la refroidir, pour la tremper ensuite dans des œufs battus, et la passer à la mie de pain ; faites-la griller à feu doux, couvrez-la avec le four de campagne ; dressez-la sur un plat rond et servez-la sur du beurre d'anchois ou sur une rémoulade.

Lapereau grillé. — Fendez le lapin sur toute sa longueur, aplatissez-le ; enveloppez-le de papier beurré et mettez-le sur le gril. Lorsqu'il est cuit, déballez-le et servez-le sur du beurre d'anchois ou sur du beurre manié de fines herbes.

Dumpling aux pommes. — Après avoir fait une pâte chaude et l'avoir roulée très-mince, placez-la sur un plat et mettez par-dessus une certaine quantité de pommes pelées saupoudrées de sucre. Mouillez les bords de la pâte, fermez-la, enveloppez le tout dans un linge, puis faites bouillir pendant une heure dans de l'eau. Servez ce mets tout entier après avoir versé dessus du beurre chaud et l'avoir couvert de sucre râpé.

On peut faire les dumplings avec des prunes ou tous autres fruits. (*Cuisine anglaise.*)

10 SEPTEMBRE.

MENU EN MAIGRE.

Potage purée d'oignons aux quenelles de poisson.

Matelote à la marinière.

Salmis de macreuse.

Turbot en mayonnaise.

Petits pois au beurre.

Gâteau d'amandes.

Salmis de macreuses. — Mettez en broche des macreuses et retirez-les avant cuisson parfaite. Pendant ce temps passez au beurre quelques débris de truffes, incorporez un peu de farine, mouillez de vin blanc; assaisonnez de fines herbes, d'un peu de laurier, d'un oignon piqué et d'une gousse d'ail si on l'aime; après quelques instants mouillez avec du jus de racines et ajoutez des pieds de céleri blanchis, des olives sans leurs noyaux, laissez encore mijoter; enfin, incorporez les macreuses préalablement découpées en morceaux et placez la casserole sur de la cendre chaude; pour servir, dressez les morceaux de macreuses, entourez-les des pieds de céleri et des olives, et masquez-les avec la sauce.

Turbot en mayonnaise. — Après avoir levé les filets d'un turbot de dessert, ôtez-en la peau; parez-les; donnez-leur la forme d'un cœur ou d'un rond; mettez-les dans un vase avec sel, gros poivre, huile et vinaigre à l'estragon, ravigote hachée; quand tout est bien assaisonné, disposez tous les morceaux de poissons en couronne sur un plat; entourez cette couronne d'un cordon d'œufs durs que vous décorerez avec des filets de cornichons et d'anehois, des feuilles d'estragon, des betteraves et des câpres; entourez le plat de gelée et mettez une mayonnaise au milieu de la couronne de filets.

11 SEPTEMBRE.

Potage aux choux.

Choux au lard.

Selle de mouton à la purée de navets.

Pâté d'alouettes.

Écrevisses à la bordelaise.

Beignets de poires.

Chou au lard. — Faites blanchir un beau chou, coupez-le en plusieurs quartiers; mettez-le dans la marmite avec un morceau de petit salé, un saucisson et quelques tranches de lard; mouillez avec de l'eau; ajoutez sel, poivre, muscade; poussez le feu jusqu'à l'ébullition et ralentissez-le ensuite; après cuisson, dressez le chou et placez dessus le petit salé; faites alors réduire la cuisson liez-la sur le feu avec un morceau de beurre manié de farine et versez cette sauce sur le chou.

Pâté d'alouettes. — Flambez, épluchez et fendez par le dos quelques douzaines de mauviettes; ôtez tout ce qu'elles ont dans le corps; séparez les gésiers, hachez les intestins et pilez-les avec du lard râpé et des fines herbes et remplissez les mauviettes de cette farce; assaisonnez-les en les rangeant dans le pâté disposé à l'avance; bardez-les avec du lard; mettez dessus une couronne de beurre, deux ou trois demi-feuilles de laurier et un peu de fines épices; couvrez le tout de la seconde abaisse; faites cuire deux heures et demie; laissez refroidir et servez.

Sauce portugaise. — Prenez 125 grammes de beurre, deux jaunes d'œufs, le jus d'un citron, sel et gros poivre, mettez le tout sur un feu doux dans une casserole, tournez sans cesse et quand la sauce est chaude, vannez-la et remuez-la afin qu'elle se lie bien. Cette sauce ne doit se faire qu'au moment de la servir.

12 SEPTEMBRE.

Potage julienne.

Filets de soles à la cardinal.

Salmis de bécasses.

Filet de bœuf rôti.

Purée de pommes de terre à la Maria.

Plum-pouding anglais.

Salmis de bécasses. — Dépecez des bécasses euites à la broche; enlevez la peau des moreeaux; parez-les proprement; pilez la carcasse et mettez-la dans une casserole avec échalotes, demi-feuille de laurier, gousse d'ail, branche de persil, vin blanc; faites bouillir une demi-heure; dégraissez, passez fortement au tamis; faites un petit roux mouillé avec cette sauce; au premier bouillon jetez-y les moreeaux de bécasses; ne laissez plus bouillir. Dressez sur le plat, avec garniture de croûtons, et arrosez avec la sauce.

Œufs au miroir ou sur le plat. — Ayez un plat qui puisse supporter le feu; étendez du beurre dans le fond et assaisonnez d'un peu de sel; cassez avec précaution les œufs et versez-les un à un sur ce lit de beurre; arrosez-les ensuite avec un peu de crème; semez par-ci par-là quelques petits moreeaux de beurre; saupoudrez le tout de sel, poivre, muscade; mettez le plat sur de la cendre chaude et passez une pelle rouge sur la surface des œufs pour les faire prendre.

Purée de pommes de terre à la Maria. — Passez au tamis des pommes de terre pelées et euites dans du bouillon et avec un peu de bon fond de cuisson; détendez cette purée soit avec de l'*espagnole* ou du *velouté des ménages*, ou simplement avec une béchamel; faites prendre un peu de couleur au four de campagne et servez.

13 SEPTEMBRE.

Potage à la purée de pois verts.

Raie à l'italienne.

Gigot de Mouton à la Durand.

Outarde canepetière rôtie.

Chicorée au velouté.

Beignets de pommes.

Gigot de mouton à la Durand. — Un gigot de choix et suffisamment attendu est ici d'absolue nécessité. Désossez le gigot jusqu'à la jointure du manche, lardez-le à l'intérieur et assaisonnez-le avec des émincés de jambon, de cornichons, d'anchois, même de truffes et du *sel-épice* (voir ce mot). Après l'avoir ficelé pour lui donner une bonne forme, faites-le cuire dans une braise. Après la cuisson, qui doit se faire à petit feu, enlevez les ficelles, dressez-le sur un beau plat, et entourez-le d'une garniture à la Durand. (*Voir page 270.*)

Sel-épice. — Le cuisinier Durand, d'illustre mémoire, conseille l'emploi en cuisine d'un composé d'épices dont il donne les proportions et qui, assure-t-il, lui a rendu les plus grands services pour l'assaisonnement. Voici les quantités telles qu'il les indique, sans transformation aucune :

« 20 onces de sel, 2 gros de clous de girofle ; 2 gros de noix muscade ; 6 feuilles de laurier ; 4 gros de cannelle, 4 gros de poivre en grains ; 4 gros de basilic sec ; 4 gros de coriandre.

» Pilez, passez au tamis de soie, s'il reste du résidu pilez-le de nouveau et passez encore au tamis, mélangez bien le tout et conservez dans des flacons hermétiquement fermés. »

14 SEPTEMBRE.

Garbure gratinée au gras.

Brochet sauce raifort.

Côtelettes de mouton à la Soubise.

Perdreaux rôtis.

Épinards à la crème.

Éclairs au chocolat.

Garbure au gras. — Ce potage est originaire de Gaseogne, le fond doit toujours en être gratiné.

Prenez des choux que vous coupez en quatre. Après les avoir fait blanchir et rafraîchir, pressez-les bien pour les égoutter, puis fieelez chaque quartier. Foncez une casserole avec des bardes de lard; arrangez les ehoux dessus avec du petit lard, quelques petits moreeaux de jambon, des rouelles, ou un jarret de veau. Après avoir recouvert le tout de bardes de lard, ajoutez des carottes, des oignons et un bouquet garni; mouillez avec du bouillon et faites cuire à petit feu. Quand la cuisson est parfaite, coupez du pain à potage et faites-le mitonner un peu épais avec le bouillon. Égouttez ensuite les choux sur un linge blanc, pressez-les et enlevez les fieelles; prenez du fromage de gruyère et du parmesan râpés, mêlés par parties égales; saupoudrez une soupière qui puisse aller sur le feu; mettez-y un lit de choux et saupoudrez de fromage, puis un lit de pain mitonné, également saupoudré de fromage, élevez successivement ces lits jusqu'à ce que la soupière soit pleine, en ayant soin que les choux forment la couche de dessus, que vous saupoudrez encore plus que les autres. La soupière étant ainsi remplie, mettez-la un instant au four ou sous un four de campagne et servez.

15 SEPTEMBRE.

*Potage fausse tortue.**Coquilles aux huîtres.**Côte de bœuf braisée garnie de tomates farcies.**Cailles rôties.**Chicorée au jus.**Pommes au riz.*

Potage fausse tortue. — Faites un roux blond avec 250 gram. de beurre et autant de farine, mouillez avec deux litres de bon bouillon et du blanc de veau réduit, laissez bouillir, puis retirez sur l'angle du fourneau; additionnez deux verres de vin de Madère, du thym, de la sarriette, échalote érasée, feuilles de laurier; laissez mijoter encore, dégraissez et passez au tamis. Ayez dans une autre casserole, de la tête de veau euite au blanc; mise à refroidir sous presse, puis coupée en dés et tenue chaudement dans un mélange de vin de Madère, et de cuisson de la tête de veau, ayant préalablement bouilli. Amalgamez alors les deux préparations, faites de nouveau partir en ébullition, ajoutez une pointe de Cayenne, et après quelques minutes versez dans une soupière, dans laquelle seront quelques petites quenelles de volailles.

Cailles rôties. — Après avoir plumé, vidé, flambé les cailles, enveloppez-les chacune d'une feuille de vigne puis d'une tranche de lard très-mince, le tout arrangé de manière qu'il ne reste à découvert que la moitié des pattes, puis embrochez-les dans un hâtelet que vous fixez à une broche; il ne faut pas les laisser au feu plus de vingt minutes.

16 SEPTEMBRE.

Purée de pois verts aux croûtons.
Barbue à la provençale.
Côtelettes de veau braisées, garnies de haricots verts
Canards sauvages rôtis.
Salsifis frits.
Darioles à la vanille.

Garniture à la Durand — Laissons parler M. Durand cuisinier célèbre, dans le Midi de la France :

« Faites fondre, dit M. Durand, une plaque de lard dans une casserole, lorsqu'elle sera fondue, vous l'ôtez et la remplacerez par une tranche de jambon que vous couperez en filets, et un morceau de beurre frais; vous y passerez des riz d'agneau ou de veau coupés à gros dés; vous mouillerez avec un peu de sauce espagnole et un peu de fond de la cuisson de gigot bien dégraissé et passé au tamis; vous y joindrez d'épaisses tranches de truffes, des champignons, des quenelles de volaille, des olives farcies avec de la farce aux truffes (*Voir Farce aux truffes*), des crêtes de volailles déjà euites, du palais de bœuf euit et coupé en carrés, enfin des rognons de eq. Vous laisserez bouillir un peu cette garniture sur l'angle du fourneau et au moment de servir vous y ajouterez : six jaunes d'œufs durs, des queues d'écrevisses et quatre douzaines d'huîtres déjà blanchies dans leur eau et passées un instant sur le feu avec des fines herbes et un peu de dégraissis de la cuisson de gigot, ainsi que des cornichons. Vous cesserez alors de faire bouillir, vous écumerez et dégraisserez la garniture et la verserez enfin sur la pièce à garnir. »

C'est à donner faim aux plus rassasiés !

17 SEPTEMBRE.

Potage au tapioca.

Fricassée de poulets à la Dubarry.

Moules à la Villeroi.

Filet de chevreuil rôti sauce poivrade.

Croûte aux champignons.

Tarte aux poires.

Fricassée de poulets à la du Barry. — Les poulets étant parés, enlevez-en les cuisses, puis les filets et les ailerons, l'estomac, le croupion et enfin le cou. Mettez tous ces morceaux à dégorger pendant une heure, dans de l'eau fraîche, en changeant l'eau deux outrois fois. Passé ce temps, égouttez les morceaux de poulet et essuyez-les avec soin, pour les mettre ensuite sur le feu dans une casserole, avec de l'eau ; quand l'eau perlera, enlevez la casserole du feu, égouttez de nouveau les morceaux et passez l'eau au tamis. Remettez la casserole contenant beurre, lard râpé et une tranche de jambon de Bayonne sur un feu doux, et quand le tout sera chaud ajoutez les morceaux de poulet, sautez-les un instant, et dès qu'ils commencent à roidir, rajoutez une cuillerée de farine et amalgamez le tout. Retirez du fourneau, mouillez avec moitié bouillon et moitié eau dans laquelle les poulets ont blanchi. Assaisonnez d'un bouquet et d'un oignon piqué, faites partir, écumez, couvrez la casserole et laissez bouillir : trois quarts d'heure suffisent à la cuisson. Retirez alors bouquet et oignons et si le mouillement est réduit à point, liez la sauce avec des jaunes d'œufs et servez.

Porc (carré de) rôti à la Robert. — Saupoudrez de sel un carré de porc, deux jours après, mettez-le à la broche et servez-le avec une sauce Robert.

18 SEPTEMBRE.

Potage aux pâtes d'Italie.

Bouilli en matelote.

Perdrix à l'estouffade.

Erochet au bleu.

Chicorée au velouté.

Baba au rhum.

Bouilli en matelote. — Faites roussir dans du beurre des petits oignons; saupoudrez de farine, mettez un verre de vin rouge, et un demi-verre de bouillon; ajoutez quelques champignons, sel, poivre, laurier, thym; quand la sauce est ainsi faite, versez-la sur les tranches de bœuf, disposées dans un plat allant au feu; faites mijoter une demi-heure et servez.

Perdrix à l'estouffade. — Après avoir vidé, flambé et troussé des perdrix, piquez-les de lardons assaisonnés, et mettez-les dans une casserole avec des oignons, des carottes des bardes de lard, un bouquet garni, du bouillon et du vin blanc; faites cuire à feu doux et servez avec le fond de cuisson dégraissé, réduit, passé au tamis, et dans lequel vous ajoutez, au besoin, un peu jus de viande.

Pieds de veau au naturel. — Nettoyés et blanchis, fendez-les pour les désosser; faites-les cuire dans le pot-au-feu; quand ils sont cuits, servez-les avec une sauce faite de bouillon, de poivre, de sel, de fines herbes et acidulée de vinaigre.

Barbue à la provençale. — Faites frire une barbue après l'avoir fait mariner; enlevez les chairs, parez-les, et servez-les garnies d'olives farcies avec une sauce aux anchois.

19 SEPTEMBRE.

Potage croûte au pôt.
Brèmes de mer au vin blanc.
Mauviettes en caisse.
Cuissot de sanglier à la royale.
Céleri au jus.
Petits pots de crème au café.

Mauviettes en caisses. — Désossez des mauviettes et remplissez-les d'une farce cuite, dans laquelle seront incorporés leurs foies hachés menu. Faites avec du papier huilé autant de caisses que de mauviettes ; garnissez-en le fond avec un peu de farce ; posez sur cette farce une mauviette enveloppée d'une barde de lard et couvrez d'un papier beurré ; faites-la cuire sous un four de campagne ; et, lorsque la cuisson est suffisante, enlevez la graisse qui se trouve dans les caisses, remplacez-la par un peu de jus et servez.

Cuissot de sanglier. — Après l'avoir piqué et fait mariner pendant quatre ou cinq jours, enveloppez-le complètement dans un linge blanc, bien ficelé, et mettez-le dans une braisière avec six bouteilles de vin blanc, autant d'eau, huit carottes, huit oignons, clous de girofle, muscade, bouquet de persil, ciboules et sel gris ; après six heures de mijotage et une heure d'ébullition, le cuissot doit être cuit ; laissez-le reposer dans son court-bouillon pendant une demi-heure, retirez-le ensuite, déballez-le et, quand il est froid, servez-le paré, glacé et couvert de chapelure de pain.

· 20 SEPTEMBRE.

MENU EN MAIGRE.

Brunoise à la purée de lentilles.

Soles en mateloté normande.

Macreuse au chocolat.

Goujons frits.

Cardons à la poulette.

Gâteau de riz.

Sole en matelote normande. — Garnissez de beurre un plat allant au feu et semez dessus de l'oignon et du persil hachés menu ; dans ce plat placez la sole et assaisonnez de sel et de poivre ; mouillez de vin blanc ou d'excellent cidre et mettez au feu. Quand la sole est cuite, faites un roux blanc, mouillez-le avec la cuisson de la sole, et de l'eau de moules, liez aux jaunes d'œufs et avec la moitié de cette sauce saucez la sole et rangez autour des huîtres, des moules et des champignons cuits à part. Ressaucez de nouveau avec le restant de la sauce, mettez cinq minutes au four et servez avec une garniture d'écrevisses, d'éperlans frits, et de croûtons sans être saucés.

Macreuse au chocolat. — Après avoir vidé la macreuse, lavez-la dans de l'eau-de-vie, faites-la revenir sur de la braise, puis cuire dans un vase de terre avec addition de vin blanc, sel, poivre, laurier et fines herbes. Quand elle est cuite retirez-la, dressez-la sur un plat et masquez-la avec du chocolat fait à la manière ordinaire.

Cardons à la poulette. — Les cardons étant préalablement préparés comme les cardons au maigre, mettez dans une casserole du beurre manié de farine, ajoutez de la crème, faites sauter les cardons, liez la sauce avec des jaunes d'œufs et en les retirant du feu ajoutez-y quelques gouttes de citron et de vinaigre.

21 SEPTEMBRE.

Potage julienne.
Carré de veau piqué et braisé.
Carpes frites.
Bécasses à l'esprit-de-vin.
Salade de pommes de terre.
Pêches au riz au marasquin.

Carré de veau piqué et braisé. — Après avoir coupé les os qui sont au bas du filet de carré de veau, piquez-le de gros lardons, foncez une casserole de bardes de lard ; ajoutez persil, ciboules, pointe d'ail, le tout haché menu ; feuille de laurier, thym, sel et gros poivre ; mettez le carré de veau sur ce fond, avec quelques oignons coupés en tranches et des zestes de carottes et de panais ; faites suer une demi-heure sur un feu doux ; mouillez avec du bouillon et laissez cuire pour servir ensuite masqué du mouillement réduit.

Salade de pommes de terre. — Après avoir fait cuire les pommes de terre à l'eau ou, ce qui est mieux, au four ou sous la cendre, coupez-les en rondelles et mettez-les dans un saladier avec des oignons coupés en quatre, arrosez-les de quelques cuillerées de bon vin rouge et fatiguez-les jusqu'à ce que le tout soit complètement absorbé. Assaisonnez alors de force sel, d'un peu de poivre, de vinaigre et d'huile en égale quantité, à moins que le vinaigre ne soit très-fort. Ajoutez du cerfeuil haché menu et si on les aime des harengs fumés coupés en filets très-minces, fatiguez le tout à nouveau, enlevez les morceaux d'oignons et servez. Cette préparation est excellente.

22 SEPTEMBRE.

—

Potage aux profiteroles.
Bifteck au beurre d'anchois.
Cailles aux petits pois.
Lièvre rôti.
Artichauts frits.
Macédoine de fruits au champagne.

—

Potage aux profiteroles. — Les profiteroles se font de petits pains au lait dont on a enlevé le dessus et qu'on a remplis d'une farce de gibier.

Ces profiteroles sont mises au four dans un plat beurré, et quand elles sont bien fermes, on les dispose dans une grande soupière où l'on verse d'excellent consommé; il faut servir vivement ce potage qui doit être mangé de suite, autrement il serait en bouillie.

Cailles aux petits pois. — Préparez et troussiez des cailles, faites-les cuire dans une casserole foncée avec une tranche de veau et une tranche de jambon; ajoutez carottes, oignons, bouquet; couvrez le tout avec des bardes de lard et un rond de papier, et faites cuire, feu dessus, feu dessous, puis servez les cailles masquées de petits pois verts cuits à part, au beurre ou au blond de veau.

Farce aux truffes. — Mélangez des truffes bien parées et passées au beurre avec des fines herbes hachées menu, à pareille quantité de tétine de veau ou de lard râpé. Pilez le tout en l'assaisonnant de sel et de poivre et en y ajoutant encore même quantité de *mitonnage* et le nombre de jaunes d'œufs nécessaires.

23 SEPTEMBRE.

Potage Faubonne.

Moules au gras.

Perdreaux en escalopes.

Rosbif rôti.

Pommes de terre sautées.

Gâteau mille feuilles.

Moules au gras. — Nettoyez les moules avec soin et sans les laisser séjourner dans l'eau, car alors elles s'ouvrent et perdent leur qualité. Mettez-les sur le feu dans une casserole pour les faire ouvrir, détachez entièrement l'intérieur des coquilles et réservez l'eau qu'elles auront rendue. Passez au lard fondu de petits champignons, saupoudrez d'un peu de farine, mouillez-les avec du bouillon très-réduit, ajoutez bouquet garni et poivre et laissez cuire à petit feu ; dégraissez, ajoutez alors les moules et un peu de leur eau, faites chauffer, et servez.

Perdreaux en escalopes. — Escalopez les filets de quatre perdreaux, et faites-les sauter au beurre. Quand les filets sont bien roides, égouttez-les ; enlevez le beurre du sautoir et mettez à sa place trois cuillerées de fumet de gibier, et deux cuillerées de sauce allemande : faites bouillir le tout ; ajoutez-y les escalopes, des lames de truffes et, à défaut, de beaux champignons tournés, un peu de beurre fin et le jus d'un citron. Dressez en couronnes les escalopes, versez la sauce au milieu et servez.

Sauce à tous rôtis. — Mettez dans une casserole un anchois, un verre de vin rouge, un peu de jus, une échalote hachée et du jus de citron. Faites mijoter, passez et mêlez avec le jus du rôti.

24 SEPTEMBRE.

Potage au mouton.

Gigot de mouton bouilli sauce aux câpres.

Pâté chaud de godiveau.

Poulets rotis.

Choux de Bruxelles au beurre.

Brioche à la crème.

Potage au mouton. — Mettez le gigot de mouton dans une marmite; remplissez-la avec de l'eau ou du bouillon de bœuf; ajoutez racines, poireaux, céleri, oignon, clous de girofle, gingembre; après cinq heures de cuisson sur un feu modéré, dégraissez, passez au tamis et versez dans une soupière sur du pain mollet ou des croûtons desséchés au four. On ajoute parfois de l'oseille revenue dans du beurre.

Pâté chaud de godiveau. — Avec de la pâte à dresser le chaud, faites un pâté de forme quelconque, de 12 à 15 centimètres de hauteur; mettez dans le fond un peu de farce à godiveau, puis quelques champignons passés au beurre, des fonds d'artichauts coupés en morceaux, et enfin des quenelles roulées en andouillettes et confectionnées avec cette même farce; couvrez le pâté avec une seconde abaisse soudée au corps du pâté en mouillant les bords; dorez à l'œuf et mettez au four; quand le pâté est cuit, ouvrez-le et versez sur le tout un bon jus.

Canard farci. — Hachez le foie du canard avec pareille quantité de lard, assaisonnez de fines herbes, de truffes hachées, ajoutez des jaunes d'œufs, mettez le tout dans le corps du canard, et faites-le cuire en broche pour le servir sur une sauce italienne.

25 SEPTEMBRE.

Potage au vermicelle.

Brochet en dauphin.

Oreilles de porc à la Sainte-Menehould.

Filet de bœuf rôti.

Tomates farcies.

Pommes au riz.

Brochet en dauphin. — Ayez un gros brochet que vous écaillez et videz, faites-le mariner avec de l'huile, fines herbes entières, sel et fines épices ; vous lui passez un hâtelet par les yeux et le milieu du corps en le faisant tordre comme un dauphin, la tête d'un côté et la queue de l'autre ; faites-le ensuite cuire au four en l'arrosant de sa marinade, et servez-le avec une sauce aux câpres ou aux anchois.

Oreilles de porc à la Sainte-Menehould. — Préalablement préparées, braisées et refroidies, trempez-les dans du beurre tiède, saupoudrez-les deux fois de mie de pain, la seconde fois à l'œuf ; faites-leur prendre couleur sous un four de campagne et servez-les avec une rémoulade.

Pieds de veau frits. — Cuits, coupez-les par morceaux ou en lames de moyenne grosseur, mettez-les dans une marinade au vinaigre, puis égouttez-les ; trempez-les dans une pâte à frire ; faites-les frire et servez-les entourés de persil.

Beignets. — On donne ce nom à une sorte de pâtisserie que l'on fait frire soit au saindoux, soit au beurre, soit à l'huile. On peut varier à l'infini la composition des beignets, dont la pâte se confectionne de différentes manières.

26 SEPTEMBRE.

Potage purée de navets aux croûtons.

Escalopes de homard.

Ris de veau en papillotes.

Gigot de chevreuil rôti.

Chicorée au velouté.

Tartelettes à la vanille.

Ris de veau en papillotes. — Après les avoir parés, blanchis, et fait cuire dans une bonne braise, égouttez-les ; mettez-les sur un plat ; versez dans une sauce à la duxelles, et laissez refroidir le tout ; coupez des tranches minces de jambon ; placez chaque ris, bien enveloppé de saucée, entre deux de ces tranches ; huilez des feuilles de papier ; faites les papillotes de manière à ce que rien ne puisse s'en échapper ; mettez-les sur le gril, et, quand elles sont de belle couleur, servez-les.

Outarde canepetière rôtie. — Plumez, videz, trousssez et flambez l'outarde, piquez-la de lard menu assaisonné ; puis enveloppez-la d'un papier beurré et faites-la rôtir en broche. On fait à table une sauce avec son foie écrasé, du sel, du poivre, un jus de citron et le jus de la lèchefrite.

Poêle. — On désigne ainsi un mouillement employé pour la cuisson des entrées dites poêlées. Coupez en gros dès du veau blanchi à l'eau bouillante ; faites de même pour du jambon, du lard, de l'oignon, et des carottes ; passez rapidement le tout au beurre, mouillez de bouillon, faites partir, écumez ; laissez cuire, puis mettez le tout de côté pour vous en servir au besoin.

27 SEPTEMBRE.

Potage brunoise.

Rouelle de veau en thon.

Sauté de bécasses à la provençale.

Selle de mouton rôtie.

Haricots panachés sautés.

Petites pâtisseries.

Veau (Rouelle de) en Thon. — Enlevez l'os du milieu et battez une rouelle d'un veau bien blanc ; piquez-la de filets d'anehois ; assaisonnez-la de sel et de poivre ; puis versez dessus un verre de vinaigre. Après l'avoir laissé huit à dix heures dans cette marinade, essuyez-la et saupoudrez-la de farine, pour la faire cuire à petit feu, dans une poêle à frire, avec un peu d'huile d'olive. Quand elle sera cuite, et de belle couleur des deux côtés, retirez-la. Exprimez dans sa cuisson du jus de citron, battez vivement et servez la rouelle de veau masquée de cette marinade.

Sauté de filets de bécasse à la provençale. — Enlevez des filets de bécasses, versez dessus de l'huile ; assaisonnez-les de sel, gros poivre, épices, une gousse d'ail pilée. Mettez les débris de bécasses dans une casserole avec de l'huile, une pincée de feuilles de persil, une gousse d'ail, six échalotes, une feuille de laurier, deux clous de girofle ; quand le tout sera bien revenu, ajoutez une cuillerée à bouche de farine, un verre de vin blanc, trois verres de bouillon ; faites réduire à moitié, dégraissez et passez cette sauce à l'étamine. Sautez les filets, dressez-les en couronne, alternés de croûtons glacés, mettez dans la sauce le jus d'un citron et un peu de zeste, et versez-la sur les filets.

28 SEPTEMBRE.

Potage de riz à la purée de pois.

Barbillon grillé.

Alouettes en salmis.

Rognon de veau rôti.

Épinards au jus.

Tartelettes à la vanille.

Alouettes en salmis. — Après les avoir fait enire à la broeche (on peut employer celles desservies de table), enlevez-leur les têtes et tout ce qu'elles ont dans le corps; jetez les gésiers, et pilez tout le reste dans un mortier avec les rôties s'il y en a. Délayez ensuite cet appareil avec un peu de bouillon, passez-le à l'étamine et après l'avoir assaisonné de sel, de gros poivre et jus de citron, faites-y chauffer les alouettes sans qu'elles bouillent et servez-les garnies de croûtons frits.

Œufs brouillés. — Ayez de bon beurre; étalez-le au fond et autour de la casserole qui doit vous servir; cassez les œufs et versez-les à mesure dans la casserole; ajoutez sel, poivre, museade râpée; faites cuire sur feu doux en remuant toujours, et, au moment de servir, mettez-y un peu de jus de citron ou de verjus. Il faut que les œufs soient mollets pour être bons.

On fait des œufs brouillés aux truffes, aux pointes d'asperges, aux marmelades de toutes sortes, au jus de viandes, etc.; excepté dans ce dernier cas, on peut toujours mettre, si l'on veut, du sucre dans les œufs brouillés, ce qui en fait un mets encore plus friand.

29 SEPTEMBRE.

Potage à la purée de haricots.

Cabillaud à la béchamel.

Perdrix aux choux.

Filet de bœuf rôti.

Cardons au gratin.

Choux à la crème.

Perdrix aux choux. — Troussez deux perdrix, faites-les légèrement roussir dans une casserole avec du beurre et un peu de farine ; mouillez de trois verres de bouillon ; ajoutez bouquet garni, 425 grammes de lard ; faites cuire à part des choux de Milan, avec un demi-kilogramme de petit-salé ; quand les choux sont presque cuits, retirez-les, faites-les égoutter, et achevez de les cuire avec les perdrix dans la casserole. Au moment de servir, posez sur un plat les perdrix ; coupez les choux et dressez autour les morceaux debout ; garnissez les choux avec des rouelles de cervelas, des sauteuses à la chipolata, des tranches de petit lard, et versez sur le tout le fond de cuisson que vous aurez fait réduire et auquel vous ajouterez un peu de jus.

Animelles frites. — Les animelles ou rognons du bœuf sont un friand morceau. Après les avoir dépouillées de leur peau, coupez-les en tranches, exprimez dessus le jus d'un citron, passez-les dans la farine et faites-les frire un peu croquantes.

Jus de racines maigre. — Passez au beurre carottes, navets, oignons et céleri coupés en dés ; lorsque le tout est bien cuit, mouillez avec du bouillon de haricots ou de pois ; assaisonnez, passez au tamis, faites réduire et réservez pour les besoins,

30 SEPTEMBRE.

—
MENU EN MAIGRE.
—*Potage de consommé de poisson.**Queues de morue à l'anglaise.**Timbale de nouilles.**Filets de saumon à la mayonnaise.**Macédoine de légumes bordure d'épinards.**Beignets de raisins de Corinthe à la Dauphine.*
—

Queues de morue à l'anglaise. — Faites dessaler des queues de morue pendant vingt-quatre heures et mettez-les cuire ensuite dans de l'eau de rivière ou de fontaine froide ; lorsqu'elles bouillent écumez et retirez-les du feu ; laissez-les pendant un quart d'heure dans cette eau, en ayant soin de les couvrir, puis égouttez-les. Faites une sauce avec la chair d'un ou deux citrons coupés en dés, des filets d'anchois, persil, ciboules, échalotes hachés, une petite pointe d'ail et une pincée de gros poivre, un quart de beurre et autant de bonne huile ; faites chauffer à petit feu et remuez ; versez la moitié de la sauce dans un plat, placez-y les queues de morue garnies de croûtons frits au beurre ; sautez-les avec le reste de la sauce, panez le tout avec de la chapelure de pain, et faites prendre couleur sous un four de campagne.

Beignets de raisins de Corinthe à la Dauphine. — Ils se font de même que les autres. Seulement il faut les garnir de grappes de raisins de Corinthe au lieu de confitures ou de fruits. On doit avoir eu le soin de bien épilucher et laver le raisin, de le faire mijoter dans du sucre clarifié pendant deux minutes, et de ne l'employer que quand il est bien refroidi.

1^{er} OCTOBRE.

Potage au riz.

Brochet à l'eau de sel, sauce aux moules.

Civet de lièvre.

Poularde rôtie.

Macaroni à l'italienne.

Croûtes à l'abricot.

Civet de lièvre. — Coupez le lièvre en morceaux et faites-le revenir dans une casserole avec 125 grammes de beurre et 250 grammes de petit lard bien dessalé ; lorsque le tout est légèrement roux, ajoutez deux fortes cuillerées de farine, mouillez avec une bouteille de vin rouge, et assaisonnez avec poivre, épices, bouquet garni, thym, laurier, oignon piqué de clous de girofle et pas de sel pour le moment. Laissez cuire doucement environ pendant cinq quarts d'heure ; ayez soin que rien ne s'attache pendant la cuisson. Passez ensuite au beurre un litre de petits oignons en leur donnant belle couleur, mouillez-les avec du consommé, ajoutez-y un peu de sucre et faites-les cuire ainsi à petit feu et de manière à ce qu'ils tombent à glace. Vous aurez tourné deux maniveaux de champignons et, lorsque le lièvre sera presque cuit, vous les jetterez dans le civet ; retirez après l'oignon piqué de girofle et le bouquet ; goûtez, mettez du sel si cela est nécessaire, et achevez la cuisson. Détachez les petits oignons avec quelques cuillerées de sauce ; dressez et garnissez avec les petits oignons et les champignons.

On peut, si l'on veut, lier la sauce avec le sang du lièvre, en y ajoutant quelques petits morceaux de beurre.

2 OCTOBRE.

—
Potage au pain.

Pièce de bœuf bouillie garnie à la flamande.

Filets de soles à la parisienne.

Grives rôties.

Haricots blancs en purée.

Gâteau d'amandes massif.

—
Bœuf bouilli garni à la flamande. — Mettez à cuire dans le pot-au-feu un morceau de culotte de bœuf. Après quatre heures de cuisson retirez-le, égouttez-le, puis placez-le dans une casserole avec un litre de mirepoix et une bouteille de vin blanc. Laissez mijoter une heure ou deux. Faites un roux, mouillez-le de la cuisson passée au tamis. Pour servir dressez la culotte de bœuf sur un plat; entourez-la de choux cuits à part, avec petit lard et saucisson, de carottes et de navets cuits à l'eau et passés au beurre, d'oignons glacés. Disposez en couronne le petit lard et le saucisson séparant entre eux les divers légumes.

Servez à part la sauce corsée à l'aide d'un morceau de glace de viande.

Gâteau d'amandes massif. — Mondez et pilez un kilo d'amandes douces et 40 grammes d'amandes amères. Ajoutez des zestes de citron confits, de l'angélique hachée, de la fleur d'oranger pralinée, un peu de sel, un kilo de sucre, 125 grammes de fécule de pommes de terre, douze jaunes d'œufs et cinq œufs entiers; le tout étant mélangé, beurrez un moule, garnissez-le de papier brouillard beurré; mettez la préparation dans ce moule et faites cuire à four doux. Cet entremets se sert accompagné d'une crème liquide faite avec des jaunes d'œufs et du lait d'amandes.

3 OCTOBRE.

Potage Faubonne.

Aloyau rôti garni de pommes de terre.

Faisans à la bohémienne.

Éperlans frits.

Céleri au jus.

Marmelade de pêches.

Faisans à la bohémienne. — Les faisans habillés, les farcir de truffes et de foies gras assaisonnés, les brider et les cuire dans une mirepoix mouillée de vin de Madère. — Après cuisson les dresser et les servir entourés d'un ragoût de truffes, de foies gras, de crêtes et rognons de coq. Saucer avec le jus de cuisson pressé et réduit.

Foie de mouton à la ménagère. — Passez à la poêle et au beurre du foie de mouton coupé en petites tranches et assaisonné de sel, poivre et feuille de laurier. Retirez-le et tenez-le ehaudement, remplacez-le dans la poêle par un émincé d'oignons, laissez-le roussir, puis mouillez-le avec du bouillon, après y avoir passé un peu de farine : laissez bouillir un instant, incorporez les morceaux de foie de mouton, faites sauter le tout ensemble, liez avec deux ou trois jaunes d'œufs et un jus de citron ou un filet de vinaigre et servez.

Marmelade de pêches. — Enlevez la peau et les noyaux de pêches d'automne bien mûres ; rangez-les par couches saupoudrées de sucre, et laissez-les ainsi pendant douze ou quinze heures dans un endroit frais ; au bout de ce temps, mettez-les dans une bassine avec 500 grammes de sucre par 500 grammes de fruit ; faites bouillir et écumez. Cassez quelques noyaux, pelez les amandes, faites-les bouillir dans de l'eau sucrée, et mêlez-les à la marmelade après que cette dernière a été passée au tamis de crin.

4 OCTOBRE.

Potage à la Gouffé.

Filets de sole à la Joinville.

Ailerons de dindon à la purée de marrons.

Filet de bœuf rôti.

Céleris au jus.

Darioles au café.

Potage à la Gouffé. — Faites un consommé au tapioca peu épais et versez-le dans une soupière sur des truffes coupées en filet, des blancs de volaille et de la langue à l'écarlate coupés de même.

Filets de soles à la Joinville. — Sauter au beurre des filets de soles, dressez-les en couronne, puis garnissez le milieu avec des queues de crevettes et des truffes émincées, saucez avec une allemande finie au beurre de crevettes.

Dindon (ailerons de) à la purée de marrons. — Enlevez aux ailerons le grand os, faites-les blanchir, puis cuire dans une mirepoix. Dressez-les en couronne et garnissez le milieu avec une purée de marrons, servez à part la cuisson passée, dégraissée et réduite.

Mirepoix. — La mirepoix est au gras ou au maigre.

Au gras, faites suer ensemble veau, jambon et lard coupés en dés, carottes et oignons également coupés en dés, et assaisonnez de sel, poivre, laurier, échalotes hachés. Quand le tout est bien blanc, mouillez avec du bouillon et du vin blanc, et laissez mijoter une couple d'heures; passez, assaisonnez, et conservez pour s'en servir au besoin.

En maigre on procède de même, mais sans viande ni bouillon.

Les écrevisses sont au mieux cuites dans une mirepoix maigre acidulée.

5 OCTOBRE.

Purée de carottes aux nouilles.

Escalopes de homard.

Canards aux olives.

Gigot rôti.

Haricots panachés sautés.

Dumpling ferme.

Canard aux olives. — Le canard préparé, faites-le revenir au beurre de belle couleur et retirez-le de la casserole. Mélangez de la farine au beurre, laissez-la cuire et mouillez avec du bouillon. Après quelques bouillons, passez la sauce et remettez avec le canard sur le feu, en l'assaisonnant d'un bouquet garni oignon piqué, sel et poivre. Laissez mijoter pendant une heure ; ajoutez des olives sans noyaux, blanchies et égouttées ensuite sur un linge, et laissez-les bouillir quelques minutes dans la sauce. Goûtez, débridez, dressez le canard sur un plat et masquez-le avec les olives et la sauce dégraissée.

On peut également garnir les canards de céleris cuits au jus. (*Voir la recette.*)

Escalopes de homard à la parisienne. — Escalopez des queues de homard ou de langoustes, cuits au court-bouillon. Faites-les chauffer dans du beurre fondu, dressez-les en couronne et servez-les après avoir rempli le milieu avec le ragoût ei-après.

Incorporez dans une sauce à la parisienne des quenelles d'anguilles (*Voyez Quenelles de poisson*), des huitres préalablement détachées de leurs coquilles et blanchies et des champignons également blanchis, laissez mijoter le tout et employez.

6 OCTOBRE.

Potage purée de navets aux croûtons.
Grenadine de filet de bœuf à la financière.
Rougets en caisse.
Perdreaux rôtis.
Aubergines farcies.
Beignets de pommes.

Grenadine de filet de bœuf à la financière. —
 Ecalepez un filet de bœuf en donnant aux morceaux la forme de poires tapées, piquez-les de fins lardons et faites-les cuire dans une mirepoix mouillée de vin de Madère, dressez en couronne après cuisson et garnissez le milieu avec un ragoût à la financière, additionné du jus de cuisson passé et réduit.

Poulets à la Chivry. — Troussez les poulets, mettez-les dans une casserole recouverts de bardes de lard et mouillez-les avec de la mirepoix. Laissez cuire à petit feu, puis débridez et servez les poulets masqués d'une sauce ravigote. (*Voir Ravigote.*)

Aubergines farcies. — Partagez-les dans la longueur, incisez les chairs en losanges en évitant d'entamer la peau, saupoudrez de sel, laissez mariner. Après une demi-heure pressez chaque moitié d'aubergine pour en extraire l'eau, enlevez les graines et rangez-les sur un plat à gratin garni de trois ou quatre cuillerées d'huile. Vous aurez une farce composée d'intérieurs d'aubergines préalablement marinés, exprimés et hachés, mêlez à un roux mouillé de bouillon, avec force fines herbes hachées, sel, poivre, et huile d'olive; faites revenir pendant quelques minutes et garnissez les aubergines en les saupoudrant ensuite de chapelure de pain, mettez-les cuire feu dessus feu dessous, puis servez.

7 OCTOBRE.

*Potage consommé au tapioca.**Cabillaud à la hollandaise.**Côtelettes d'agneau sautées aux haricots verts.**Râble de lièvre rôti.**Artichauts farcis.**Bavarois à la vanille.*

Agneau (Côtelettes d') sautées et garnies de haricots verts. — Parez les côtelettes et sautez-les au beurre, dressez-les en couronne et garnissez l'intérieur de haricots verts cuits à l'eau et incorporés dans une sauce béchamel.

Grives à la paysanne. — Plumez, épluchez et troussiez des grives, embrochez-les sur un petit hâtelet; attachez-les sur une broche, et mettez au feu. Enveloppez de papier un morceau de lard, placez-le au bout d'une brochette, mettez-y le feu, et faites tomber le lard en flammes sur les grives. Quand il ne tombera plus rien, saupoudrez les grives de sel et panchez-les de mie de pain.

Hachez quelques échalotes, mettez-les dans un plat avec du sel et du poivre et un peu de jus; à défaut de jus, de l'eau, un morceau de beurre, du jus de citron, du verjus ou du vinaigre; placez les grives par-dessus, et servez chaudement.

Artichauts farcis. — Ils se préparent d'abord comme des artichauts à la barigoule; faites ensuite un hachis de viande, persil et ciboule, garnissez-en le fond des artichauts; mettez-les cuire de nouveau avec des bardes de lard; en les arrosant d'huile aux fines herbes et de jus de citron, et servez.

8 OCTOBRE.

Potage croûte au pot.

Bar sauce aux crevettes.

Carbonade de mouton à la nivernaise.

Gigot de chevreuil rôti.

Cardons au jus.

Pêches à la Richelieu.

Carbonade de mouton à la nivernaise. — Mettez à cuire dans de la mirepoix étendue de bouillon et mieux encore de blond de veau, deux filets de mouton désossés sans en avoir détaché les filets mignons, bien assaisonnés et piqués de lard fin. Quand ils sont cuits, dressez-les sur un plat et entourez-les d'un ragoût de carottes, enrichi de leur cuisson passée et réduite.

On garnit encore les carbonades à la purée d'oseille, à la chicorée, à la purée d'artichauts, etc.

Cardons au jus. — Coupez d'égale longueur les côtes les plus blanches de cardons. Faites-les blanchir à grande eau bouillante. Quand elles se nettoient facilement, retirez-les du feu, rafraîchissez-les à l'eau froide, essuyez-les ou brossez-les, lavez-les à plusieurs eaux, et égouttez-les. Cela fait, placez au fond d'une casserole des bardes de lard, du jambon, des carottes, des oignons, des clous de girofle, un bouquet, et posez sur le tout les cardons recouverts de rondelles de citrons sans pépins ni écorce, de bardes et de lard; mettez au feu avec eau et sel, quand l'ébullition commence, ajoutez du beurre manié de farine; les cardons cuits et égouttés, faites un roux, mouillez de jus de viande, ajoutez de la moelle de bœuf fondue au bain-marie; laissez mijoter les cardons dans cette sauce et servez.

9 OCTOBRE.

Potage au pain.

Pièce de bœuf garnie de petits pâtés.

Poulet sauté.

Lièvre en daube.

Salade de légumes.

Pommes au beurre.

Lièvre en daube. — Désossez un lièvre, brisez-en les os et la tête, et à ces débris ajoutez un jarret de veau en morceaux, carottes et oignons; faites cuire le tout à petit feu dans du bouillon et du vin blanc avec sel, poivre, bouquet garni; elous de girofle, au bout d'une heure et demie, passez avec expression. Foncez ensuite de bardes de lard une terrine qui puisse aller au feu; mettez la chair du lièvre, en ayant soin de l'entremêler d'émincés de petit lard et de rouelle de veau; ajoutez sel, poivre et épices; mouillez avec le jus obtenu des os; couvrez de bardes de lard; faites cuire à feu doux: après cuisson assurez-vous du bon goût, laissez refroidir et servez froid dans la terrine.

Poulet sauté. — Dépecez et faites sauter le poulet dans du beurre; ajoutez un peu de farine, mouillez avec de bon bouillon et du vin blanc; mettez sel, poivre, persil et champignons hachés; laissez réduire, dégraissez et servez.

Sauce aux échalotes. — Mettez dans une casserole cinq ou six échalotes hachées bien menu, une cuillère à pot de bouillon, une cuillerée à bouche de vinaigre, un peu de poivre et de sel; faites bouillir pendant quelques minutes et versez cette sauce dans une saucière.
(*Cuisine anglaise.*)

10 OCTOBRE.

MENU EN MAIGRE.

Potage au potiron.
Carpe à la Chambord.
Œufs farcis.
Esturgeon rôti.
Salsifis frits.
Gâteau de riz.

Esturgeon (darne d') à la broche. — Etendez sur une feuille de papier huilée ou fortement beurrée, des oignons et des carottes coupés en tranches, du laurier, thym et persil hachés, sel et poivre, et enveloppez dans ce papier la darne d'esturgeon dont vous aurez enlevé la peau, enveloppez d'une seconde feuille de papier également huilée, mettez en broche, faites cuire à feu doux, déballez après cuisson et servez masqué d'une sauce piquante maigre.

Salsifis frits. — Grattez et coupez les têtes des salsifis, mettez-les dans de l'eau acidulée de vinaigre; faites un blanc par le mélange de trois litres d'eau à un hecto de farine, en tournant sur le feu jusqu'à l'ébullition; mettez-y les salsifis avec sel, poivre et cinq centilitres de vinaigre; lorsqu'ils sont cuits, laissez-les refroidir, égouttez-les et coupez-les d'égale longueur, puis mettez-les dans une terrine avec une cuillerée d'huile sel, poivre, et une cuillerée de vinaigre. Au moment de les frire, égouttez-les encore sur un torchon et passez-les un à un dans de la pâte à frire, pour les mettre dans une friture bien chaude. Aussitôt qu'ils sont d'une belle couleur, égouttez-les dans la passoire, ressuyez-les légèrement sur un torchon, dressez-les en pyramide et servez-les chauds avec un bouquet de persil frit.

14 OCTOBRE.

Potage aux œufs pochés.

Côtes de bœuf braisées.

Casserole au riz garnie de ris d'agneau.

Ortolans rôtis.

Friture mêlée à l'italienne.

Meringues à la crème.

Casserole au riz, garnie de ris d'agneau. —

Pilez du riz préalablement crevé, en suffisante quantité pour en faire un cylindre de la grosseur et de la hauteur d'un pâté ordinaire, beurrez-le sur toutes les faces et faites-lui prendre couleur au four. Videz ensuite par le haut une partie du cylindre et remplissez ce vide de ris d'agneau, mis à dégorger, blanchis, puis cuits dans une saucé allemande et ornez avec quelques crêtes cuites de même.

On peut garnir les casseroles au riz, qui, on le voit, sont faciles à faire de toutes sortes de ragoûts et de purées.

Des filets de lapereaux escalopes et sautés, puis incorporés dans un ragoût de champignons et de truffes, y font au mieux.

Friture mêlée à l'italienne. — C'est un peu le thé de madame Gibou. Voici les éléments dont elle se doit composer, chacun d'eux préalablement préparé à la friture suivant sa nature.

Pain; animelles marinées au sel; amourettes; cervelles, ris de veau; croquettes de riz; choux-fleurs; petites courges; aubergines, si la saison le permet; anchois; artichauts, etc., etc.

Une friture abondante et fraîche est d'absolue nécessité.

12 OCTOBRE.

Potage à la semoule lié.
Cabillaud sauce aux câpres.
Chaufroix de perdreaux.
Gigot d'agneau rôti.
Cardons au gras.
Gelée au jus de grenades.

Chaufroix de perdreaux. — Faites rôtir des perdreaux rouges; levez-en les filets entiers; pilez la chair des membres avec des truffes et des champignons et mettez les os dans une casserole avec un verre de vin blanc, quelques débris de truffes, des échalotes, une feuille de laurier; laissez bouillir jusqu'à réduction des trois quarts; passez à travers une serviette; ajoutez à la sauce deux cuillerées à pot de consommé clarifié; mettez-en la moitié dans une casserole avec la chair pilée; délayez avec soin; faites chauffer sur un feu doux en remuant avec une cuillère de bois, et lorsque le coulis est bouillant, passez-le à l'étamine et laissez-le refroidir. Dressez ensuite en couronne étroite et élevée les filets de perdreaux sur un plat d'entrée; placez entre chaque filet une lame de truffe taillée de même forme que le filet; versez au milieu de cette couronne la purée de gibier; masquez le tout avec la sauce froide, et entourez ce mets d'un cordon de gelée brillante.

Cardons au gras. — Après les avoir préparés comme les cardons au maigre, substituez à la sauce blanche dans laquelle on les fait mijoter avant de les servir, une riche sauce blonde au jus.

13 OCTOBRE.

Potage de riz à la purée de pois.

Petits pâtés à la reine.

Barbue aux fines herbes.

Civet de chevreuil.

Poularde rôtie.

Chicorée à la crème.

Timbale de poires.

Petits pâtés à la reine. — Faites des abaisses d'une pâte à feuilletage à cinq tours, de moins d'un centimètre d'épaisseur ; coupez-les de la grosseur d'une bouchée ; déposez-les sur un plafond ; dorez ensuite ; couvrez et mettez au four ; quand ils sont euits, ôtez-en les couvercles, creusez-les en enlevant une bonne partie de la mie, et remplissez-les d'un ragoût fait avec des blancs de volaille hachés très-fin et mélangés avec une bonne béchamel très-chaude ; remettez les couvercles et servez.

Les petits pâtés à la reine sont un hors-d'œuvre fort distingué.

Sauce italienne. — Mettez dans une casserole un morceau de beurre gros comme deux œufs, deux cuillerées de persil haché, une cuillerée d'échalotes et autant de champignons, le tout haché très-menu ; plus une bouteille de vin blanc ; faites réduire ; puis ajoutez quatre cuillerées à pot de velouté, deux de consommé ; faites bouillir à feu vif ; éumez, dégraissez ; et quand la sauce est arrivée à une bonne consistance, retirez-la de la casserole et tenez-la chaudement au bain-marie.

La sauce italienne est une des sauces fondamentales de la cuisine moderne.

14 OCTOBRE.

—
Potage à la française.
Bœuf bouilli garni de nouilles.
Cailles aux laitues.
Brochet au bleu.
Omelette aux pointes d'asperges.
Pommes glacées au four

Bœuf bouilli garni de nouilles. — Préparez le bœuf comme il est dit au Bœuf bouilli à la flamande. Faites blanchir des nouilles (*Voir Pâte à nouilles*), et cuisez-les ensuite dans du bouillon; égouttez-les et additionnez-leur du maigre de jambon cuit et coupé en dés, du fromage de parmesan râpé, et de la glace de viande. Dressez la pièce de bœuf et servez-la entourée des nouilles.

Cailles aux laitues. — Après avoir trussée les cailles, mettez-les dans une casserole foncée de tranches de lard et de jambon, ajoutez de la rouelle de veau coupée, en dés, un clou de girofle, un oignon, une feuille de laurier, un bouquet de persil et une carotte; mouillez avec du consommé et un peu de vin blanc; couvrez avec des bardes de lard et un rond de papier, et, lorsque les cailles sont cuites, servez-les avec des cœurs de laitues blanchies dans un blanc, puis passées dans la cuisson des cailles.

Sauce au beurre noir. — Mettez du beurre dans une poêle, placez sur le feu et laissez-lui prendre une couleur brun foncé, retirez-le alors et versez-le dans un vase pour qu'il refroidisse.

Versez du vinaigre dans la poêle, faites-le réduire, puis versez-le dans le beurre froid. Pour servir réchauffez le tout, assaisonné de poivre et de sel.

15 OCTOBRE.

Potage aux œufs pochés.

Esturgeon braisé.

Côtelettes de sanglier à la Saint-Hubert.

Mauviettes rôties.

Croûte aux champignons.

Compote de poires.

Esturgeon braisé. — Piquez un tronçon d'esturgeon ; mettez-le dans une braisière avec du lard râpé, des oignons coupés en tranches, des carottes et des panais éminés, sel, poivre, épices, bouquet garni et vin blanc ; faites cuire à feu ardent, et servez-le masqué d'une sauce piquante mouillée avec une partie du fond de cuisson.

Croûte aux champignons. — Faites blanchir les champignons dans de l'eau acidulée, égouttez-les, mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, passez-y vivement les champignons ; additionnez de la farine et mouillez sobrement avec d'excellent bouillon ; assaisonnez de sel, poivre, pointe d'ail et persil haché ; après deux ou trois bouillons, liez avec des jaunes d'œufs et jus de citron, et versez sur un fond de pain rond débarassé de la mie, beurré, et grillé soit au four, soit sous le four de campagne, soit simplement sur un gril.

Compotes de poires. — Elles se font comme celles de pommes ; mais les poires étant plus fermes et plus longues à s'attendrir, il faut les mettre dans un sirop plus recuit pour qu'il ne s'épaississe pas trop en restant plus longtemps sur le feu.

16 OCTOBRE.

Purée de pommes de terre à la chiffonnade de cerfeuil.

Jambon aux épinards.

Timbale à la champenoise.

Éperlans ou goujons frits.

Artichauts à l'italienne.

Talmouses. sans fromage.

Côtelettes d'agneau à la purée de cardons. — Parez, panez et faites griller les côtelettes, dressez-les en couronne et versez au milieu une purée de cardons.

Timbale à la champenoise. — Faites suer, jusqu'à ce qu'elle soit presque cuite, une belle et bonne tranche de jambon ; retirez-la de la casserole coupez-la en petits dés, et remettez ces dés dans la même casserole, en y ajoutant quelques champignons, deux ou trois truffes, une carotte cuite; le tout coupé de même que le jambon. Passez au beurre sur le feu; saupoudrez de farine; mouillez avec du consommé et du vin blanc; faites réduire; dégraissez; ajoutez des blancs de volaille rôtie, des cornichons blanchis, des feuilles de persil également blanchies, des anchois à moitié dessalés et coupés en petits dés; laissez chauffer sans bouillir; ajoutez encore le jus d'un citron et servez.

Talmouses sans fromage. — Prenez de la pâte à choux ordinaire, mouillez-la avec des œufs, en évitant qu'elle soit trop liquide; ajoutez un peu de frangipane; abaissez ensuite de la pâte à feuilletage; coupez-en des ronds avec un coupe-pâte de dix centimètres de diamètre; eouchez dessus la préparation, formez-en des triornes; dorez légèrement le dessus; faites cuire à four un peu vif; dressez et servez le plus chaudement possible.

17 OCTOBRE.

Potage croûte au pot.
Petit salé garni de légumes.
Marinade de pieds de veau.
Râbles de lièvre rôtis, sauce poivrade.
Perdreaux en soufflé.
Pouding de cabinet.

Perdreaux en soufflé. — Levez les chairs, en supprimant la peau, de plusieurs perdreaux cuits à la broche ; pilez ces chairs, avec les foies, retirez du mortier cette farce et mettez-la dans une casserole avec du consommé réduit ; faites chauffer sans bouillir, puis passez à l'étamine. Concassez les carcasses, mettez-les dans un roux avec du consommé ; faites réduire, et ajoutez un peu de glace ; continuez la réduction du mouillement jusqu'à consistance de demi-glace ; mettez alors dans cette sauce la purée précédemment obtenue en y ajoutant un morceau de beurre frais, un peu de muscade râpée, quatre jaunes d'œufs et deux blancs fouettés en neige que vous incorporerez petit à petit dans le mélange. Versez ensuite le tout dans une casserole de métal ou dans une caisse de papier ; mettez au four ou sous un four de campagne, et lorsque le soufflé sera monté suffisamment, servez-le sans retard, de peur qu'il ne s'affaisse.

Becfiges rôtis. — Retirez seulement le gésier des becfiges et par le trou fait, rentrez leur la tête dans le corps, bardez-les de lard menu et faites-les rôtir à feu vif, durant 40 à 42 minutes ; salez et dressez sur des croûtons.

18 OCTOBRE.

—

Potage à la purée de gibier.
Soles en matelote normande.
Entre-côtes de bœuf à la bordelaise.
Petits oiseaux rôtis à l'italienne.
Céleri au jus
Blanc-manger aux pistaches.

—

Potage à la purée de gibier. — Mettez au feu dans une marmite, perdrix, lapin, et jarret de veau ; mouillez avec du bouillon, laissez écumer, puis ajoutez carottes oignons et céleri. Quand le gibier est cuit détachez les chairs des os et jetez-les à moitié refroidies dans un mortier pour les piler avec soin, additionnez de la mie de pain trempée dans le bouillon de cuisson ; repilez le tout et passez à l'étamine, détendez la purée avec le bouillon passé au tamis ; faites réchauffer, sans bouillir, et versez-le sur des croûtons frits.

Bœuf (Entre-côtes de) à la bordelaise. — Battez, parez, saupoudrez de poivre et de sel des entre-côtes de quatre centimètres d'épaisseur, huilez et faites-les griller, servez sur une sauce bordelaise avec des morceaux de moelle de bœuf blanchis et glacés avec de la glace de viande.

Oiseaux rôtis à l'italienne (petits). — Après les avoir habillés embrochez-les sur un hâtelet en les alternant avec une croûte de pain frit mince garnie de chaque côté d'une tranche de jambon également frite et mince ; fixez le hâtelet à la broche, arrosez de beurre fondu et faites cuire à feu vif. Après quelques minutes, salez très-légèrement, saupoudrez de mie de pain, arrosez de nouveau de beurre fondu retirez et dressez sur un plat dans le même ordre que sur le hâtelet.

19 OCTOBRE.

Potage aux queues de bœuf.
Rougets aux fines herbes.
Côtelettes de pré-salé jardinière.
Gelinottes rôties.
Chicorée au velouté.
Savarins à l'ananas.

Potage aux queues de bœuf. — Coupez en tronçons deux queues de bœuf, faites-les dégorger et blanchir pendant quelques minutes, égoutter ensuite, et placez-les dans une casserole fongée avec des légumes éminés, quelques tranches de jambon, un bouquet garni, grain de poivre et elous de girofle ; mouillez d'une cuillère à pot de bouillon et placez la casserole sur un feu modéré pour faire tomber le mouillement à glace ; ajoutez le bouillon nécessaire et un verre de madère et laissez finir de cuire tout doucement ; passez le tout ; clarifiez avec de la viande hachée ou des œufs, dégraissez et mettez le potage dans une casserole en y mélangeant quelques cuillerées d'orge perlé euit et bien égoutté, et une petite garniture de carottes et de céleri euits à part. Au moment de servir, parez les tronçons, glacez-les et dressez-les en buisson sur un plat ; versez le potage dans la soupière et servez le tout.

Gelinottes rôties. — Troussez, bridez, flambez, essuyez avec soin les gelinottes, puis piquez-les de fins lardons et faites-les rôtir à bon feu en les arrosant souvent ; servez-les entourées de cresson.

20 OCTOBRE.

MENU EN MAIGRE.

*Potage à la parisienne.**Matelote d'anguille.**Macaroni aux tomates.**Soles frites.**Croquettes de pommes de terre.**Pommes au riz.*

Morue frite. — Après l'avoir préparée comme la morue au gratin (*Voir la recette*), parez-en des morceaux ; panez-les ; trempez-les dans de l'œuf battu, et panez-les une seconde fois ; faites-les frire de belle couleur, et servez avec du persil frit.

Casserole de laitances au blanc. — Faites suer, dans une casserole, une petite carpe coupée en tronçons avec du beurre et des oignons coupés en tranches ; ayez soin que rien ne s'attache ; mouillez avec du bouillon maigre ; ajoutez du beurre, un bouquet garni, une pointe d'ail, deux elous de girofle, sel et poivre. Au bout d'une heure de cuisson, passez cette sauce au tamis, et mettez dedans les laitances, laissez-les cuire pendant un quart d'heure ; retirez-les ; faites réduire la sauce et liez-la avec des jaunes d'œufs délayés dans de la crème ; et un jus de citron.

Pommes de terre (croquettes de). — Faites cuire à l'eau de sel des pommes de terre jaunes ; quand elles sont cuites aux trois quarts, mettez-les sous de la cendre rouge ou dans un four ; après cuisson, passez-les à la passoire et incorporez dans cette pâte, beurre et jaunes d'œufs, divisez la pâte en parties égales et formez-en des bouillons, passez à l'œuf, puis à la mie de pain, faites frire et servez-les saupoudrés de sel.

21 OCTOBRE.

Potage au pain.

Bœuf bouilli sauce tomates.

Bouchées de purée de volaille.

Gigot rôti.

Oufs pochés à la purée de céleri.

Blanc-manger à la vanille.

Bouchées de purée de volaille. — Les bouchées sont des hors-d'œuvre chauds, assez faciles à préparer. Abaissez de la pâte feuilletée de l'épaisseur de 4 à 5 millimètres et après l'avoir laissée reposer quelques minutes, taillez avec un coupe-pâte cannelé, de 5 centimètres de diamètre, et rangez sur plaque de petites abaisses auxquelles avec un autre coupe-pâte rond de 3 centimètres, et trempé chaque fois dans de l'eau chaude, pour que la coupe soit nette, vous faites au centre une insision qui ne pénètre qu'à la moitié de leur épaisseur; piquez les abaisses et rayez-en légèrement le milieu. Mettez au four vif et après vingt minutes retirez-les, détachez les couvercles, enlevez toute la pâte molle que contiennent les petits vol-au-vent, recouvrez-les de leur couvercle, tenez-les chaudement et au moment de servir, garnissez de purée de volaille ou de toute autre garniture à votre convenance, telle que huîtres, homard, crevettes, salpicon, etc., etc.

Canard aux petits pois. — Préparez le canard comme pour le canard aux olives (*Voir la recette*) et finissez comme pour le pigeon aux petits pois.

Purée de cardons. — Faites blanchir, puis cuire les cardons dans de la sauce béchamel, dégraissez, passez et incorporez beurre et crème.

22 OCTOBRE.

Potage aux pâtes d'Italie.
Coquilles de moules.
Haricot de mouton aux navets.
Mauviettes rôties.
Artichauts à la barigoule.
Parfait au café.

Coquilles de moules. — Nettoyez les moules, faites-les ouvrir, enlevez-les des coquilles, coupez-les en deux et placez-les dans un roux blanc, mouillé de leur eau. Liez avec des jaunes d'œufs et du beurre frais, ajoutez persil haché, laissez mijoter, puis remplissez-en des coquilles, saupoudrez-les de mie de pain, passez sous le four de campagne et servez.

Cromesquis. — Mêlez ensemble des filets de volaille, de gibier et de truffes, des lames de foie gras, un émincé de langue écarlate et des champignons coupés en lames; liez le tout avec une sauce espagnole bien réduite (*Voir Sauce espagnole*); laissez refroidir; divisez en parties égales; enveloppez chacune d'elles dans de la tétine de veau légèrement battue; passez-les dans de la pâte à frire et plongez-les dans la friture. Quand les cromesquis sont de belle couleur, retirez-les, dressez-les en rocher, et servez-les ornés de persil frit.

Mauviettes rôties. — Plumez et flambez les mauviettes sans les vider; enveloppez-les chacune dans une barde de lard frais; embrochez-les au moyen d'un hâtelet que vous fixerez par ses extrémités à la broche; faites-les cuire à feu clair et vif et servez-les sur des rôties parées que vous aurez mises dans la tèche-frite, pendant la cuisson, pour recevoir leur jus.

23 OCTOBRE.

Potage Faubonne.

Vives à la maître d'hôtel.

Côtelettes de veau au champignons.

Lièvre rôti.

Choux-fleurs au gratin.

Tartes aux fraises.

Lièvre rôti. — Après qu'il a été dépouillé, vidé et paré, faites-le revenir sur de la braise ardente pour raffermir sa surface ; piquez-le de fins lardons bien assaisonnés, depuis le cou jusqu'à l'extrémité des cuisses, mettez-le à la broche, où vous le laisserez environ une heure et demie, servez-le avec une sauce poivrée additionnée de la cervelle et du foie de l'animal, écrasés et passés au tamis de crin. Il est de bon goût d'accompagner ce rôti d'une gelée de groseilles.

Vives à la maître d'hôtel. — Après les avoir incisées légèrement des deux côtés, faites-les mariner dans l'huile avec addition de sel et de persil ; puis cuire sur le gril ; servez-les masquées d'une sauce à la maître d'hôtel.

Sauce rémoulade. — Hachez ensemble persil, ciboules, câpres, anchois, pointe d'ail, ajoutez de la moutarde et du sel, délayez avec une quantité suffisante de bonne huile d'olive, et battez longtemps afin que la sauce soit bien liée.

Côtelettes de veau à la purée de champignons. — Préparez les côtelettes comme pour la singara (*Voyez ce mot*), et servez-les avec une purée de champignons.

24 OCTOBRE.

Potage à la purée d'oscille.

Aloyau braisé.

Barbillons frits.

Coq de bruyère rôti.

Champignons au gratin.

Charlotte de pommes.

Coq de bruyère rôti. — Les coqs de bruyère pour être tendres doivent être jeunes. Piquez-les de fins lardons et faites-les rôtir. Pour les servir, dressez-les entourés de citrons et accompagnés d'un bon jus.

Charlotte de pommes. — Pelez une dizaine de belles pommes de reinette, supprimez-en l'intérieur, coupez-les en tranches très-minces et mettez-les dans un poëlon d'office avec une suffisante quantité de sucre en poudre, un peu de zeste de citron, un peu de cannelle et un peu d'eau. Faites cuire les pommes en les remuant de temps en temps sur un feu assez vif, ajoutez-y un morceau d'excellent beurre; puis retirez la cannelle et le zeste de citron. Garnissez alors à l'intérieur un moule ou une casserole de grandeur convenable de tranches de mie de pain trempée dans du bon beurre en les plaçant un peu les unes sur les autres; quand cette opération est faite, versez dans la cavité toute la marmelade, à laquelle peut se joindre une confiture quelconque, cerises, groseilles, abricots, etc.; couvrez le tout avec d'autres tranches de pain également trempées dans le beurre; replacez-la charlotte sur le feu, prenez garde qu'elle ne brûle; mettez-la ensuite au four, ou sous un four de campagne, pour la colorer, puis retournez-la sur un plat et servez-la très-chaude.

25 OCTOBRE.

Potage à l'oseille.

Gigot de sept heures.

Filets de maquereaux, sauce tartare.

Bécasses rôties.

Choux-fleurs au beurre.

Darioles.

Gigot de sept heures. — Désossez le gigot et faites-le revenir dans une casserole avec un peu de beurre, jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur; mouillez-le ensuite avec un peu d'eau; ajoutez trois gousses d'ail, quatre ou cinq oignons, deux carottes et du sel; faites cuire doucement pendant six ou sept heures; puis dégraissez la sauce, liez-la avec un peu de féculé; glacez-en le gigot et servez-le sur un lit, soit de chicorée, soit de haricots, soit de marrons, etc.

Sole frite. — Préparez la sole comme pour la matelote normande, insisez-la dans sa longueur sur le dos jusqu'à l'arête et détachez un peu les filets de chaque côté, puis mettez-la dans du lait pendant quelques instants pour la passer ensuite dans la farine, la frire de belle couleur et la servir avec du citron et du persil frit.

Ortolans ou becfiges en caisse. — Garnissez le fond de petites caisses en papier préalablement ficcées d'un peu de sauce périgueux; placez dans chacune d'elles un des oiseaux, troussé, débarrassé de son gésier et la tête rentrée dans le corps par l'ouverture faite. Mettez à cuire sous le four de campagne, et au moment de servir, regarnissez chaque caisse de sauce périgueux.

26 OCTOBRE.

Potage aux lazagnes.
Filets de merlans à la Orly.
Perdrix braisées.
Rosbif rôti.
Salsifis sautés au beurre.
Gelée au kirsch.

Filets de merlans à la Orly. — Levez les filets de merlans un peu gros; faites-les mariner avec du jus de citron, et à défaut avec un peu de vinaigre; ajoutez à cette marinade, sel, persil et tranches d'oignon. Au moment de servir farinez les filets, à moins que vous ne préféreriez les tremper dans une pâte à frire; jetez-les dans la friture, et, quand ils seront fermes et de belle couleur, retirez-les, faites-les égoutter sur du linge, et servez-les masqués d'une sauce italienne ou d'une sauce aux tomates.

Perdrix braisées. — Plumez, videz et flambez les perdrix; retroussiez-leur les pattes dans le corps, piquez-les de gros lard et enveloppez-les de bardes de lard et d'émincés de veau. Foncez une brasière de bardes de lard, de parures de viande, carottes, oignons, bouquet de persil; mettez-y les perdrix assaisonnées de sel, poivre, clous de girofle; mouillez avec du vin blanc et du bouillon et faites mijoter pendant une heure. La cuisson faite, dressez les perdrix sur un plat; passez le fond de cuisson, dégraissez-le; exprimez dessus le jus d'un citron et masquez-en les perdrix.

27 OCTOBRE.

Consommé au riz.

Filets de dorade aux fines herbes.

Grives à l'eau-de-vie.

Rognon de veau rôti.

Macaroni au gratin.

Meringues à la crème.

Grives à l'eau-de-vie. — Plumez et épilchez proprement les grives, troussiez-les et écrasez-leur l'estomac; mettez-les ensuite dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet garni, deux oignons, champignons, truffes, si vous en avez; placez la casserole sur un fourneau, et après quelques tours mouillez les grives de deux verres d'eau-de-vie et poussez-les à grand feu en les remuant de temps en temps pour que l'eau-de-vie s'enflamme; quand le feu est éteint, mettez-y un peu de jus et laissez-les mijoter tout doucement. Lorsqu'elles sont cuites, dégraissez-les, assurez-vous qu'elles sont d'un bon goût, ajoutez un jus de citron; dressez-les sur un plat préalablement chauffé et servez.

Sauce périgueux. — Faites revenir au beurre dans une casserole, du maigre de jambon coupé en dés, un oignon et un peu d'échalote hachés. Quand le tout a pris couleur, mouillez avec du vin blanc et laissez réduire. Faites un roux, mouillez-le avec la sauce et égale quantité de bouillon bien réduit et ajoutez des parures de truffes; laissez mijoter et réduire jusqu'à consistance de bouillie, passez au tamis, ajoutez des truffes cuites coupées en lame et employez.

28 OCTOBRE.

Potage aux nouilles.

Maquereaux bouillis sauce aux moules.

Langue de bœuf en papillote.

Poularde rôtie.

Céleri-rave à la sauce blanche.

Gelée au jus de grenades garnie.

Pâte aux nouilles. — Vous formez une fontaine au milieu d'un demi-litre de farine ; vous y mettez un peu de sel, trois ou quatre œufs, gros comme une noix de bon beurre et un peu d'eau ; vous pétrissez une pâte très-ferme et lui donnez un tour ou deux ; vous faites ensuite quatre portions que vous abaissez le plus possible ; coupez chaque portion en bandes de quatre centimètres environ ; saupoudrez légèrement de farine, et taillez chaque bande en filets minces et égaux. Vous étendez alors, pendant une heure ou deux ces filets sur du papier ; vous les soulevez un peu, afin qu'ils puissent bien sécher ; pochez-les à l'eau bouillante salée ; laissez-les bouillir sept à huit minutes, écumez-les et mettez-les enfin égoutter sur un tamis à sécher. Cette pâte sert à faire le potage aux nouilles (*Voir la recette*).

Langue de bœuf en papillote. — Après avoir fait braiser une langue, coupez-la par morceaux de même forme ; enveloppez chaque morceau dans un papier huilé après avoir eu le soin de le couvrir sur chaque face d'une barde de lard et de fines herbes ; pliez et serrez le papier afin que le jus ne puisse s'échapper ; mettez ces papillotes quelques minutes sur le gril, puis servez.

29 OCTOBRE.

Potage de riz à la purée de pois verts.

Cabillaud bouilli, sauce crevettes.

Jambon à la maillot.

Pâté de bécasses.

Écrevisses en buisson.

Bombes glacées.

Jambon à la maillot. — Le jambon dessalé paré, mis à cuire dans une braisière enveloppé dans un linge blanc et à grande eau, puis égoutté et remis dans une autre braisière avec une bouteille de vin de Madère ou autre vin sec, pour y mijoter une demi-heure, est servi entouré de carottes, d'oignons, de laitues, de navets, de haricots verts cuits séparément et accompagné d'une sauce madère.

Pâté de bécasses. — Désossez les bécasses, ayez une farce faite de moitié veau et moitié lard pilés et assaisonnés, à laquelle vous mêlerez les intestins des bécasses également pilés. Ayez des truffes coupées en lames. Foncez, un moule à pâté. Mettez une couche de farce dans le fond en y mêlant des truffes; placez dessus les bécasses farcies et saupoudrées de sel et de poivre et garnissez de farce truffée les interstices; mettez des truffes sur les bécasses puis une forte couche de farce. Couvrez le pâté, pincez et dorez le couvercle et faites au milieu un trou de la grosseur du doigt. Faites cuire, et après cuisson coulez par le trou du couvercle de la gelée de viande ou du jus très-réduit.

30 OCTOBRE.

MENU EN MAIGRE.

Potage de riz à la purée de navets.

Coquilles de laitances de carpes.

Pâté de turbot.

Mayonnaise de tanches.

Tomates farcies.

Crème au citron.

Coquilles de laitances de carpes. — Épluechez les laitances, faites-les dégorger et cuire dans de l'eau acidulée d'un peu de vinaigre et salée, coupez-les ensuite en dés et mettez-les dans une sauce faite d'un roux blanc mouillé avec de l'eau de cuisson de champignons et du vin blanc, assaisonnée de sel, poivre et bouquet garni, réduite et consistante. Additionnez des champignons cuits coupés en lames, des queues d'écrevisses si vous en avez, laissez mijoter un instant, retirez le bouquet, liez avec un morceau de beurre frais, garnissez les coquilles, saupoudrez-les de mie de pain frite au beurre; passez-les au four et servez.

Pâté de turbot. — Quand le turbot est paré, faites-le bouillir à moitié, et assaisonnez-le de poivre, sel, girofle, muscade et fines herbes; élevez la pâte, placez-y le turbot avec des jaunes d'œufs durs, un oignon bien émincé et beaucoup de beurre frais par-dessus le tout; fermez le pâté et mettez-le au four. Il se mange chaud ou froid. (*Cuisine anglaise.*)

Sauce bordelaise. — Mouillez un roux avec moitié bouillon et moitié vin blanc; assaisonnez d'échalotes hachées, de persil haché, de sel, de poivre; faites réduire un instant et employez.

34 OCTOBRE.

Potage au tapioca.
Côte de bœuf braisée.
Poulet sauté.
Éperlans frits.
Salade russe.
Pommes meringuées.

Tomates farcies. — Plongez les tomates dans de l'eau bouillante et enlevez la peau qui les recouvre. Ouvrez-les en dessus, et à l'aide d'une petite cuillère retirez-en avec soin les pépins, puis rangez-les dans un plat à gratin. Faites une farce composée d'un peu de farine mêlée à du beurre, de jus de cuisson de champignons, de purée de tomates très-épaisse, d'huile d'olive, de force persil haché, d'un peu d'échalote hachée et lavée, de sel et de poivre, le tout mélangé sur le feu; garnissez-en chaque tomate, par dessus les bords et saupoudrez-les de chapelure. Versez quelques cuillerées d'huile dans le plat à gratin et mettez au feu, feu dessus feu dessous. Dix à douze minutes suffisent pour la cuisson.

Salade russe. — La salade russe se compose de filets de perdreaux, de poulets et de saumon préalablement rôtis ou sautés au beurre, refroidis et coupés en dés, d'anchois coupés en filets, de navets et carottes cuits et coupés en dés; d'asperges ou de petits pois, de petits haricots verts, de betterave coupée en losange, d'olives tournées, de queues de crevettes et de câpres. Ajoutez du caviar, du poivre de Cayenne, échalote hachée, du poivre, moutarde, huile et vinaigre et soyez assez habile pour que dans ce mélange qui doit être de haut goût rien ne domine.

4^{er} NOVEMBRE.*Potage aux œufs pochés.**Rosbif à l'anglaise.**Timbale de macaroni.**Cailles rôties.**Tomates farcies.**Omelette soufflée.*

Timbale de macaroni. — Mettez à cuire le macaroni dans de l'eau bouillante assaisonnée de sel, d'un oignon piqué, d'un morceau de beurre et de quelques rouelles de carottes. Egouttez-le, puis mélangez-le dans une casserole avec du jus de viande et du fromage râpé, parmesan et gruyère, un quart seulement du premier. Ajoutez un émincé de filets de volaille ou bien une friassée de poulets. — Foncez ensuite un moule de pâte à feuilleté, versez dedans le macaroni, recouvrez avec une abaisse faite de même pâte en ménageant un trou sur le milieu; mettez au four et après cuisson renversez la timbale sur un plat, détachez le couvercle, arrosez l'intérieur d'un bon jus; recouvrez et servez.

Omelette soufflée. — Cassez cinq œufs, mettez les jaunes dans une terrine et réservez les blancs. Aux jaunes d'œufs, ajoutez 75 grammes de sucre en poudre, cinq macarons amers pulvérisés, une pincée de fleur d'oranger pralinée, un peu de sel et amalgamez. Fouettez en neige les cinq blancs d'œufs et incorporez-les dans l'appareil qui doit se maintenir ferme, versez-le dans un plat beurré en lui donnant le plus de hauteur possible, mettez au four et à défaut posez le plat sur un feu doux, couvrez-le d'un four de campagne préalablement chauffé puis chargé de charbons, mais en évitant que la chaleur soit au-dessus plus forte qu'au-dessous; dès que l'omelette prendra couleur, servez-la, car elle doit être mangée de suite.

2 NOVEMBRE.

—

Potage Solférino.
Barbue sauce aux huîtres.
Poitrine de veau farcie.
Gigot de chevreuil rôti.
Laitues au jus.
Blanc-manger.

—

Blanc-manger. — Emondez, lavez et laissez tremper quelques instants 500 grammes d'amandes douces et une demi-douzaine d'amandes amères, égouttez-les, puis passez-les au mortier; incorporez un zeste de citron et humectez de temps à autre avec un peu d'eau fraîche les amandes parfaitement pilées et réduites en une pâte douce et fine, pressez-les à quatre ou cinq reprises dans une serviette, en y mélangeant chaque fois un verre à boire d'eau fraîche pour parfaitement en extraire le lait. — Mélangez à ce lait 375 grammes de sucre non cassé; quand il sera fondu, passez ce mélange au tamis de soie, additionnez 25 grammes de gélatine clarifiée délayez dans trois verres d'eau chaude, mélangez le tout, parfumez de quelques gouttes de fleur d'oranger ou autre parfum, versez dans un plat et laissez prendre en lieu frais.

Compote de marrons. — Mettez sur le feu des marrons dans un poëlon, avec de l'eau en assez grande quantité, vous la changerez si elle rougit trop. Lorsque les marrons sont cuits, pelez-les et jetez-les dans un sirop à 24 degrés et chaud; faites-leur jeter dans le sirop encore quelques bouillons, puis retirez-les du feu et aromatisez-les soit avec un peu d'eau de fleur d'oranger, soit avec du sirop de vanille.

3 NOVEMBRE.

Potage au pain.

Pièce de bœuf bouilli, sauce raifort.

Sauté de filets de volaille à la cardinal.

Quartier de sanglier rôti à la sauce poivrade.

Purée de mousserons.

Pommes au beurre

Sauté de filets de volaille à la cardinal. — Les filets préparés, cuits et rangés en couronne, comme il est dit à Sauté de filets de volailles, placez sur chacun deux queues d'écrevisses et séparez-les avec de grosse lames de truffes, puis versez au milieu une sauce allemande au beurre d'écrevisses. (*Voir les recettes.*)

Purée de mousserons. — Epluchez et lavez des mousserons ; faites-les blanchir, puis égoutter ; hachez-les très-menu et mettez-les avec un morceau de beurre dans une casserole ; ajoutez du jus du citron ; laissez la farce se colorer légèrement ; mouillez-la avec du jus, assaisonnez-la et laissez réduire jusqu'à ce que la purée soit de consistance ordinaire.

Sauce espagnole. — Mettez dans une casserole deux tranches de jambon, quelques tranches de veau, deux carottes, deux oignons en tranches ; faites suer sur le feu ; mouillez avec du bouillon et une demi-bouteille de vin blanc ; ajoutez une gousse d'ail, bouquet de persil, girofle, laurier ; faites bouillir le tout deux ou trois heures sur un feu doux ; faites un roux, mouillez-le de la sauce, laissez réduire, dégraissez, et passez au tamis. Conserver cette sauce, qui doit être bien liée et d'un sel doux, pour s'en servir au besoin.

4 NOVEMBRE.

Potage au riz à la purée de pois secs.

Jambon braisé garniture de navets.

Filets de levrant piqués.

Ortolans rôtis.

Céleri au jus et aux truffes.

Macédoine de fruits.

Filets de levrant piqués. — Enlevez les filets d'un lièvre, parez-les et faites-les mariner dans de l'huile, avec sel et épices, après les avoir piqués de bons lardons. Procédez à la cuisson comme pour les filets de mouton minute, et servez-les sur une sauce poivrade.

Roux. — Le roux est la base de presque toutes les sauces brunes.

Mettez dans une casserole du beurre mêlé à de la farine fine et à la consistance de pâte ferme, placez la casserole sur un fourneau assez vif et laissez-la, en ayant soin de remuer toujours, jusqu'à ce que le roux soit d'un blond clair ou foncé suivant le besoin. Mouillez alors avec eau ou bouillon tout en continuant à remuer et au premier bouillon retirez de feu.

Les roux ont souvent de l'âcreté qui provient d'une cuisson trop prompte ou trop avancée. On l'évite, en retirant la casserole de dessus le fourneau lorsque le roux commence à blondir et en la mettant en dessous sur la cendre chaude, de manière à ce que la cendre rouge du fourneau tombe sur le couvercle qui la couvre, et en remuant l'appareil toutes les cinq minutes jusqu'à ce qu'il soit d'un beau roux. Retirez alors la casserole et mouillez le roux comme ci-dessus.

5 NOVEMBRE,

Potage de consommé au macaroni.
Paupiettes de filets de merlans.
Côtelettes de mouton à la jardinière.
Cailles rôties.
Purée de marrons.
Croûte au madère.

Paupiettes de filets de merlans. — Enlevez les filets des merlans et après les avoir assaisonnés, étendez par dessus une couche de farce de poisson, puis roulez-les et embrochez-les avec un hâtelet. Faites-les rôtir enveloppés de papier beurré soit au four, soit sur le gril. — Quand la cuisson est proche enlevez le papier, panez les paupiettes, faites-les prendre couleur débroschez-les ensuite, dressez-les en gradins et saucés d'une allemande au beurre d'écrevisses.

On peut également servir les paupiettes dans une croustade basse. En les rangeant au four et en remplissant le milieu d'huîtres et de champignons et saçant le tout d'une allemande à l'essence de champignons.

Purée de marrons. — Epluchez avec soin des marrons rôtis ; passez-les au beurre ; mouillez-les avec du bouillon et du vin blanc ; faites-les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'ils s'écrasent facilement ; pilez-les, passez-les au tamis, et réservez pour les besoins.

Haricots blancs en purée. — On assaisonne des haricots en purée, soit au fumet de gibier, à l'essence de jambon, au blond de veau réduit, à la graisse d'oie, au jus de mouton, au beurre, etc. Pour la servir on entoure la purée de croûtons frits.

6 NOVEMBRE

Potage à la purée de navets.

Brème grillée.

Ris de veau en hâtelets.

Perdreaux à la Cussy.

Gigot de mouton rôti.

Haricots blancs au jus.

Gelée au rhum.

Perdreaux à la Cussy. — Désossez des perdreaux à l'exception du dernier os de la cuisse en leur laissant les pattes. Couvrez leurs chairs d'une légère couche de farce cuite faite de chair de perdreaux, et remplissez tout l'intérieur d'un salpicon composé de ris de veau, de champignons, de truffes, de erêtes, etc., le tout coupé en dés. Cousez-les en leur redonnant leur forme première et en laissant les pattes en dehors, puis passez-les, l'estomac, surtout sur de la braise pour les saisir, mettez dans une casserole une tranche de jambon, faites-la suer, ajoutez-y oignon, carotte, bouquet garni, lard haché et tous les débris de perdreaux éconchés, mouillez de vin blanc et du bouillon, assaisonnez et faites partir; quand la cuisson a pris goût, placez les perdreaux dans la casserole, couvrez-les d'un papier beurré, faites-les cuire avec feu dessus et feu dessous, puis dressez-les sur un plat, passez la cuisson au tamis, faites-la réduire au besoin, incorporez quelques truffes coupées en lames et masquez-en les perdreaux.

Ortolans rôtis. — Retirez le gésier seulement et par le trou, rentrez-leur la tête dans l'estomac, bardez-les de lard mince et faites-les rôtir à la broche, à feu vif pendant 40 à 42 minutes, salez et dressez sur des croûtons frits.

7 NOVEMBRE.

Potage au tapioca.

Noix de veau broisée.

Cailles aux truffes.

Râble de lièvre à la gelée de groseilles.

Haricots au beurre de piment.

Buvarois au café.

Cailles aux truffes. — Videz les cailles par la poche et flambez-les; épluechez et coupez des truffes en gros dés; pilez les épluechures avec le foie des cailles, assaisonnez de sel et de mignonnette; ajoutez un morceau de beurre et passez légèrement au feu. Laissez refroidir pour en remplir les eailles, braisez-les ensuite et servez-les avec une sauce périgieux.

Haricots au beurre de piment. — Après les avoir fait cuire, sautez-les avec un morceau d'excellent beurre, sans les laisser bouillir; joignez-y du poivre de Cayenne en poudre et n'y mettez pas de fines herbes.

Bis de veau en hâtelets. — Coupez par morceaux carrés des ris de veau dégorgés, blanchis, etc., faites-les cuire dans une sauce allemande, puis refroidir dans cette même sauce; faites cuire et refroidir de la même manière des carrés de tétine de veau de mêmes dimensions; embrochez le tout dans des hâtelets en alternant les ris et la tétine; quand les hâtelets sont garnis, remettez de la sauce aux endroits où il en manquera et panez-les; passez-les à l'œuf; panez de nouveau; faites-les griller à feu vif, et servez en les masquant avec une sauce italienne.

8 NOVEMBRE.

Potage aux œufs pochés.
Andouillettes de Troyes grillées.
Côte de bœuf braisée.
Moules à la Villeroy.
Faisans rôtis.
Tomates farcies.
Œufs à la neige.

Andouillettes de Troyes. — Faites cuire ensemble une fraise et une tétine de veau coupées en filets. Hachez des champignons, des truffes, du persil et des échalotes; passez le tout au beurre, mouillez de jus de volaille et de vin blanc, assaisonnez de quatre épices, et faites réduire à moitié : ajoutez alors fraise et tétine, une demi-douzaine de jaunes d'œufs, sel et poivre en poudre; remuez constamment l'appareil, ménagez le feu, pour qu'il ne bouille pas, et remplissez avec des boyaux bien dégorvés et mis à macérer dans du vinaigre étendu d'eau. Après avoir lié les andouillettes, faites-les cuire doucement sur un feu doux dans du bouillon, du vin blanc et un morceau de sucre. Après cuisson, égouttez-les, et laissez-les refroidir. Pour les griller il faut les ciseler, et les placer sur un feu doux. Les servir chaudes est de rigueur.

Moules à la Villeroy. — Mettez les moules à ouvrir dans une casserole avec un verre de vin blanc, sortez-les de leurs coquilles, trempez-les froides et une à une dans une sauce Villeroy; laissez refroidir la sauce en les tenant séparées; panez-les avec soin, faites-les frire de belle couleur, et servez avec une garniture de persil frit.

9 NOVEMBRE.

Purée de pois aux croûtons.
Cabillaud à la hollandaise.
Ortolans à la périgourdine.
Gigot d'agneau rôti.
Betteraves à la chartreuse.
Dumpling ferme.

Ortolans à la périgourdine. — Parez les ortolans comme il a été dit aux *Ortolans rôtis*, faites-les cuire dans une casserole entre des bardes de lard et au bain-marie, en les arrosant de jus de citron et de bouillon; ayez autant que d'ortolans de grosses truffes, euites au vin de Champagne et dont l'intérieur sera vide. Mettez au fond du trou un peu de purée de gibier, l'ortolan dessus, réchauffez un instant sous le four de campagne et servez.

Betteraves à la chartreuse. — Coupez en tranches des betteraves jaunes euites, puis passez-les deux par deux, serrant entre elles une rondelle d'oignon cru assaisonnée de cerfeuil, pimprenelle hachés, sel, poivre et muscade, dans de la pâte à frire pour les plonger ensuite dans la friture. Servez-les de belle couleur et saupoudrées de sel.

Dumpling ferme. — Faites des boules de la grosseur d'un œuf de dinde avec une pâte composée de farine, d'eau, de sel et de raisin de Corinthe; roulez-les dans la farine; enveloppez-les d'un linge; faites-les cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante et servez avec une sauce au vin de Xérès bien sucrée. (*Cuisine anglaise.*)

40 NOVEMBRE.

—
MENU EN MAIGRE.
—*Potage purée de lentilles aux croûtons.**Brandade de morue.**Œufs pochés sauce tomates.**Sarcelles rôties.**Macaroni au gratin.**Blanc-manger à la vanille.*
—

Brandade de morue. — Mettez tout d'abord la morue à dessaler dans de l'eau, laissez-la quarante-huit heures en changeant l'eau quatre ou cinq fois. Placez-la ensuite sur le feu, dans une casserole, avec de l'eau la couvrant entièrement; quand elle est sur le point de bouillir, jetez un verre d'eau fraîche dans la casserole; retirez-la du feu et couvrez-la. Après un quart-d'heure, sortez la morue de l'eau, égouttez-la, et épluchez-la avec grand soin. Après cette opération, placez-la dans une casserole en exprimant dessus le jus d'un citron, et donnez à la casserole un mouvement de rotation pendant qu'une personne y laisse tomber goutte à goutte de l'huile d'olive fine qui finira par lier et épaissir la morue au point de la faire s'attacher à la casserole bien qu'elle soit agitée. Incorporez alors, en remuant toujours vivement, un demi-verre de lait ou d'eau fraîche et continuez ensuite à y faire tomber de l'huile; quand enfin elle aura tourné en crème, additionnez-y des tranches de truffes, du persil haché et un peu d'ail, le tout préalablement passé sur le feu dans un peu d'huile.

La morue, pour être ainsi préparée, doit être fort chaude, mais il ne faut jamais laisser bouillir la brandade. A la fin de l'opération on assaisonne de sel et de poivre si besoin il y a.

11 NOVEMBRE.

—

Potage à la purée de marrons.
Oie à la chipolata.
Tourne-dos à la sauce poivrade.
Goujons frits.
Salade de pommes de terre.
Croquenbouche.

—

Oie à la chipolata. — Choisissez une belle oie ; préparez-la convenablement ; mettez dans le fond d'une braisière des bardes de lard, des débris de viande de boucherie, deux tranches de jambon, les abatis de l'oie, trois carottes, trois oignons, bouquet garni, girofle, sel et poivre ; couchez l'oie sur tout cela ; mouillez avec du bouillon et du vin de Madère ou autre vin blanc ; couvrez avec un papier beurré et faites cuire à feu modéré. La cuisson effectuée, égouttez et dressez la bête ; masquez-la d'une garniture à la chipolata et servez.

Tourne-dos sauce poivrade. — Coupez en lames d'un centimètre et demi d'épaisseur des filets mignons de bœuf, piquez-les de fins lardons et faites-les mariner pendant deux heures dans une marinade euite. Au moment de les employer égouttez-les, faites-les sauter dans du beurre et à feu vif, salez, poivrez, puis dressez-les en couronne sur un plat en les séparant par un croûton de pain frit, et masquez le tout avec une sauce poivrade.

Côtelettes de sanglier à la Saint-Hubert. — Parez les côtelettes, sautez-les sur un feu ardent avec beurre, sel et poivre ; retournez-les pour qu'elles soient également euites des deux côtés ; dressez-les en couronne sur un plat ; puis faites un petit roux que vous mouillerez avec la cuisson du consommé et du vin blanc ; laissez bouillir un instant et versez sur les côtelettes.

12 NOVEMBRE.

Consommé aux œufs pochés.
Brochet au court-bouillon.
Filet de mouton aux haricots.
Dinde rôtie.
Cardons au gratin.
Pouding à la Cowlay.

Cardons au gratin. — Après avoir beurré le fond d'un plat et l'avoir saupoudré de chapelure, rangez dessus des cardons préalablement blanchis et cuits; saupoudrez de mie de pain et arrosez de beurre fondu. Placez le plat sur la cendre chaude et couvrez-le du four de campagne préalablement échauffé. Si l'on ajoute du fromage râpé mêlé à la mie de pain, on a des cardons à l'italienne.

Œufs à la béchamel. — Coupez par moitié, dans le sens de leur longueur, douze ou quinze œufs durs; faites échauffer dans une casserole quatre ou cinq cuillerées à dégraisser de béchamel grasse ou maigre, selon que vous voulez les œufs au gras ou au maigre; mettez-y les œufs; faites-les échauffer sans bouillir; ajoutez un peu de beurre, de la museade râpée; dressez sur un plat et entourez les œufs de croûtons frits dans le beurre.

Pouding à la Cowlay. — Mélangez du sucre en poudre à des jaunes d'œufs; et ajoutez-y des amandes pilées ainsi que des jaunes d'œufs; travaillez le tout avec des pommes de terre cuites sous les cendres, du sucre vanillé et des blancs d'œufs fouettés; faites cuire et masquez avec une crème à la vanille.

13 NOVEMBRE.

Potage à la parisienne.
Tanches à la poulette.
Filets de bécasses en canapé.
Rognon de veau rôti.
Choux de Bruxelles au beurre.
Pouding de cabinet.

Filets de bécasses en canapé. — Après avoir levé, paré et assaisonné de sel et de poivre les filets de quatre bécasses, versez dessus un morceau de beurre rendu liquide en le chauffant légèrement. Faites ensuite une farce avec les intérieurs hachés menu et assaisonnés de sel, poivre, échalotes, persil et gros comme un œuf de lard râpé. Taillez des croûtons de même forme que les filets, mais plus grands; incisez-les à trois millimètres du bord tout autour, et passez-les au beurre; puis creusez-les et emplissez-les d'une portion de la farce; mettez les canapés ainsi formés soit au four, soit sur un gril à feu doux, et couverts d'un four de campagne pendant qu'ils cuisent; sautez les filets, puis dressez-en un sur chaque croûton; saucez avec du fumet de bécasse mêlé à de la glace.

Pâte à frire. — Mettez dans une terrine 375 grammes de farine, délayez avec de l'eau tiède dans laquelle vous avez fait fondre 60 grammes de beurre fin; faites tomber en premier le beurre en soufflant sur l'eau. Quand la pâte est de consistance mollette et ne forme plus de grumeaux, ajoutez encore de l'eau tiède jusqu'à ce que la pâte soit de bonne consistance; mettez-y une pincée de sel, deux blancs d'œufs fouettés en neige et employez de suite.

14 NOVEMBRE.

Potage à la purée de lentilles.
Maquereaux à la maître d'hôtel.
Filet de sanglier au chasseur.
Poularde rôtie.
Cardons au jus.
Bavarois têt-fait au maizena.

Filet de sanglier au chasseur. — Faites-le mariner pendant deux jours au moins, égouttez-le et mettez-le à cuire dans une casserole avec des parures de viande, des bardes de lard, carottes, oignons, bouquet garni, sel, poivre, du consommé et autant de vin blanc. Lorsque le filet est suffisamment cuit égouttez-le, glacez-le et servez-le sur une sauce piquante additionnée de la cuisson passée au tamis et réduite.

Bavarois têt-fait au maizena. — Mettez au feu, dans une casserole, 75 centilitres de lait avec 70 grammes de sucre et une pincée de sel. Pendant que le tout chauffe, délayez 80 grammes de maizena et trois jaunes d'œufs dans 25 centilitres de lait froid : au premier bouillon, jetez ce mélange dans la casserole, laissez sur le feu et remuez le tout pendant quelques instants ; parfumez avec du zeste de citron ou autre essence, et versez dans un moule à travers un tamis. Après refroidissement, démoulez et servez sur une serviette ployée.

Les Américains font accompagner ce bavarois, que l'on peut rafraîchir en plongeant le moule dans de l'eau très-fraîche ou glacée, d'un jus extrait de fraises, de groseilles ou autres fruits.

Tout cela est bien bon et coûte peu.

15 NOVEMBRE.

Potage à la purée de marrons.
Pièce de bœuf bouillie et panée.
Filets de sarcelles aux anchois.
Gigot de chevreuil rôti.
Croquettes de pommes de terre.
Pommes au riz.

Bœuf (pièce de) **bouilli et pané.** — Après avoir retiré de la marmite et dressé sur un plat la pièce de bœuf bouilli, masquez-la d'une sauce épaisse faite de bouillon réduit, de quatre jaunes d'œufs, sel et poivre, panez-la ensuite et faites-lui prendre couleur au four ou sous un four de campagne, servez en même temps une sauee espagnole.

Croquettes de pommes de terre. — Faites cuire des pommes de terre au four ou dans de l'eau salée, passez-les au tamis, mélangez-les à de bon beurre assaisonné de poivre et sel, distribuez-les en parties égales sur une table farinée, roulez-les, puis après les avoir passées dans des œufs battus et panées, faites-les frire de belle couleur et servez avec une garniture de persil frit.

Entre-côtes à la bordelaise. — Parez et battez les entre-côtes; saupoudrez-les de sel et de poivre et huilez leur surface. Faites blanchir de la moelle de bœuf, coupez-la en lames et passez les lames dans de la glace de viande tiède. Mettez les lames de moelle sous le four de campagne et les entre-côtes sur le gril; retournez-les et quand elles sont euites dressez-les sur un plat, posez dessus les lames de moelle et masquez le tout avec une sauce bordelaise.

16 NOVEMBRE.

Potage de consommé à la brunoise.

Merlans au gratin.

Boudins de lièvre.

Filet de bœuf rôti.

Salsifis à la sauce blanche.

Baba chaud au Madère.

Merlans au gratin. — Ecaillez et préparez trois ou quatre merlans; remettez le foie dans le corps; ciselez les deux côtés; placez-les sur un plat allant au feu, avec du beurre tiède, fines herbes cuites, sel, poivre et muscade râpée; couvrez-les de chapelure de pain; versez dessus du beurre fondu, goutte à goutte, et mouillez de vin blanc; faites réduire la sauce à feu doux et sous un four de campagne, et servez.

Boudins de lièvre. — Levez les filets d'un lièvre et ôtez-en les nerfs. Pilez-les dans un mortier et passez au tamis à quenelles. Hachez une tetine de veau cuite, pilez-la et passez-la de même; faites-en autant d'une mie de pain bien tendre, trempée dans du bouillon et bien pressée dans un linge blanc: de ces trois appareils même poids. A défaut de tetine, prenez le double de beurre, amalgamez le tout ensemble pour en faire une farce; ajoutez aromates en poudre, quatre épices, sel, gros poivre échalotes et persil hachés bien fin; mélangez et mettez ensuite des jaunes d'œufs et un ou deux blancs, suivant la quantité de farce; roulez ensuite la farce comme un boudin et pochez-la dans l'eau bouillante. Sur une table couverte de farine enduisez le boudin de beurre fondu et roulez-le dans de la mie de pain; faites-le griller ensuite à un feu doux, sous un four de campagne, pour lui donner une belle couleur, et servez-le à sec sur un plat.

17 NOVEMBRE.

Potage à la purée de jambon.
Esturgeon en fricandeau.
Sauté de perdreaux aux truffes.
Râble de lièvre rôti.
Epinards au jus.
Gâteau aux amandes.

Potage à la purée de jambon. — Coupez en morceaux et pilez au mortier de 500 à 750 grammes de jambon cuit, en l'humectant de consommé; ajoutez dans le mortier une cuillère à pot de réduction de sauce Soubise et d'espagnole; passez à l'étamine et additionnez la quantité de bouillon nécessaire à sept ou huit personnes. Un quart d'heure avant de servir incorporez une bouteille de vin de Madère, et terminez par un morceau de beurre fin. Chauffez au bain-marie et servez avec des croûtons frits.

Sauté de perdreaux aux truffes. — Levez et parez les filets de quatre perdreaux; passez-les avec du beurre fondu dans un sautoir. Quand ces filets sont roidis des deux côtés, égouttez-les et coupez-les en petits morceaux d'égale grosseur et de forme arrondie. Ayez un fumet fait avec les carcasses et les débris; passé et réduit, ajoutez-y trois cuillerées d'espagnole, et laissez réduire de nouveau en demi-glace; mettez les filets dans cette sauce et évitez qu'ils bouillent; ajoutez une demi-livre de truffes cuites dans le beurre qui aura servi à sauter les filets; finissez par un peu de beurre fin, dressez en rocher la préparation et mettez autour du plat un cordon de petits croûtons sautés au beurre.

48 NOVEMBRE.

—

Potage purée Crécy.
Barbue sauce aux huîtres.
Poulet sauté.
Gigot de chevreuil rôti.
Navets au sucre.
Pommes au beurre.

—

Sauce aux huîtres. — Faites un roux blond avec 30 grammes de farine et 50 grammes de beurre, laissez-le cuire sur de la cendre chaude, puis mouillez-le avec sept décilitres de bouillon, tournez sur un feu ardent jusqu'à l'ébullition, retirez un peu la casserole pour laisser bouillir doucement, et couvrez avec un couvercle, en conservant un jour du côté où a lieu l'ébullition. Placez ensuite dans une casserole trois douzaines d'huîtres avec leur eau, faites bouillir et finir de cuire à petit feu, égouttez après et parez-les, c'est-à-dire ne leur laissez que la noix, et replacez-les dans la casserole avec une partie de leur cuisson. Quant à l'autre partie de cette cuisson, prenez-en la valeur de trois cuillères à ragoût et joignez-la à la sauce. Laissez réduire et passez à l'étamine. Mettez les huîtres dans cette sauce, et conservez-la chaudement.

Navets au sucre. — Épluchez et tournez de petits navets ; faites-les revenir dans du beurre ; quand ils sont de belle couleur, saupoudrez-les de sucre, ajoutez un peu de sel ; mouillez-les d'une cuillerée ou deux de bouillon, couvrez la casserole, et faites cuire à petit feu.

Sauce raifort. — Mêlez 100 grammes de raifort râpé, à un litre de crème bouillie, salez légèrement, et employez.

19 NOVEMBRE.

—

Potage Baraquine.
Brochet à la Clermont.
Levrant à la minute.
Pâté de foie gras.
Aspic d'écrevisses.
Crème à la Chantilly.

—

Potage Baraquine. — Liez légèrement avec du tapioca un riche consommé, et versez-le dans une soupière où l'attendront des filets de poulardes et de truffes coupés en julienne.

Brochet à la Clermont. — Après avoir habillé un gros brochet, distribuez-le en tranches et faites-les mariner avec huile, jus de citron, oignons émincés et persil; une demi-heure avant de servir, sortez les tranches de la marinade, roulez-les dans de la mie de pain blanche et fine, rangez-les à mesure sur un gril chauffé et huilé; faites-les cuire à feu modéré en les retournant et les arrosant aussi avec de l'huile; aussitôt cuites, dressez-les sur un plat et reformez le poisson, dont la tête aura été cuite à part; entourez-le de bouquets de laitances de carpe, et servez avec une sauce maître d'hôtel à part.

Levrant à la minute ou sauté. — Dépouillez et videz un levrant, et coupez-le par morceaux; passez ces morceaux dans un sautoir avec beurre, sel, poivre et épices; quand ils seront raffermis, ajoutez champignons, échalotes et persil hachés menu, une petite poignée de farine; après avoir bien mêlé le tout, mouillez avec du vin blanc et du bouillon; laissez peu bouillir et servez.

29 NOVEMBRE.

—
MENU EN MAIGRE.
—*Garbure au maigre.**Rongets en caisse.**Vol-au-vent de quenelles d'esturgeon.**Sarcelles rôties.**Œufs brouillés aux pointes d'asperges.**Gâteau au rhum.*
—

Garbure au maigre. — Ayez un bouillon maigre fait de pois secs, carottes, oignons et céleri. Mettez suer dans une casserole, avec un peu de beurre, oignons, carottes et céleri; quand ces légumes commencent à s'attacher, mouillez avec le bouillon maigre et laissez cuire le tout. On peut pour donner bon goût y ajouter des cuisses de grenouilles, de la carpe, de la tanche, le tout bien frais. Assaisonnez, pressez, passez au tamis, et procédez ensuite comme pour la garbure au gras, en employant, bien entendu, du beurre au lieu de lard pour faire cuire les choux, et du bouillon maigre pour les mouiller.

Quenelles d'esturgeon. — Prenez de la chair d'esturgeon, ajoutez en quantité égale, du mitonnage, du beurre et terminez comme pour les quenelles ordinaires; seulement, pour assaisonner, joignez au sel des épices fines et une cuillerée à bouche de fines herbes passées au beurre.

Sauce diplomate. — Mélange d'une sauce béchamel à la crème, avec un coulis d'écrevisses.

Sauce à la cardinal. — C'est une sauce aux écrevisses.

24 NOVEMBRE.

*Purée de pois secs.**Sole Colbert.**Côtelettes de mouton Soubise.**Coq de bruyère rôti.**Céleri au jus avec truffes.**Tourte à la crème au maizena.*

Coq de bruyère. — Cet oiseau, connu sous le nom de grand et de petit *tétras*, ne se trouve que dans les pays froids; il est très-sauvage et habite les grandes forêts du Nord. Celui qu'on nous envoie de l'Alsace, de la Lorraine et principalement des Vosges, est de la grosseur d'un paon, et la petite espèce de celle d'un faisan. La chair du coq de bruyère est très-noire; elle a un fumet très-fort qui pour d'aucuns est exquise. Son goût varie selon les substances dont l'oiseau s'est nourri. Les baies de genièvre lui en donnent un désagréable, et les sommités de certaines espèces de sapin lui communiquent une odeur si forte qu'il suffit de le manier pour que les mains la contractent.

Les coqs de bruyère s'apprêtent comme les faisans : on ne les met ordinairement qu'à la broche et piqués de lard sur toutes les parties du corps, on ne doit pas les manger faisandés, mais il faut les laisser mortifier.

Crème pâtissière au maizena. — Mettez au feu dans une casserole un décilitre de lait, délayez dans la même quantité de lait froid 60 grammes de maizena et deux jaunes d'œufs. Dès que le lait mis au feu entre en ébullition, ajoutez 50 grammes de sucre, 60 grammes de beurre et une pincée de sel; retirez la casserole du feu, incorporez en remuant le maizena délayé, remettez au feu en tournant toujours, laissez bouillir cinq minutes, puis versez la crème dans une terrine et battez-la jusqu'à refroidissement pour l'employer ensuite.

22 NOVEMBRE.

Potage à la Bagration.
Matelote à la marinière.
Perdreaux à l'anglaise.†
Jambon rôti.
Épinards au jus.
Bavarois au marasquin.

Potage à la Bagration. — Mélangez à de l'essence de poisson, du fond à potage lié, laissez mijoter, dégraissez, assaisonnez de kari en poudre, puis ajoutez une liaison de jaunes d'œufs et de crème, et versez dans la soupière sur des émincés de filets de soles et de légumes passés au beurre, et une respectable quantité de queues d'écrevisses. Servez à part des petits croûtons frits au beurre.

Perdreaux à l'anglaise. — Garnissez le corps des perdreaux d'une farce faite de leur foie, de beurre, de sel et de poivre ; mettez-les ensuite à la broche, enveloppés de papier beurré ; lorsqu'ils sont aux trois quarts cuits, débroschez-les, levez les membres sans les séparer du corps ; mettez entre chaque membre une farce faite avec de la mie de pain, du beurre, sel, gros poivre et muscade râpée, échalotes, persil et ciboule hachés ; mouillez avec un mélange de consommé et de vin de Champagne ; achevez la cuisson à feu doux, dans une casserole, et sans la couvrir, afin que la sauce se réduise, servez avec cette même sauce assaisonnée d'un jus de citron.

Aspic d'écrevisses. — Unissez dans un moule avec de la gelée des écrevisses et des légumes variés ; quand ils sont pris démoulez et servez l'aspic entouré de bouquets de houx-fleurs et de pointes d'asperges, et d'une sauce mayonnaise.

23 NOVEMBRE.

—

Potage brunois au tapioca.
Rosbif à la purée de haricots rouges.
Foies gras à la Périgueux.
Grousse rôtie.
Petits pois aux laitues.
Bavarois à la fleur d'oranger.

—

Foies gras à la Périgueux. — L'illustre Beauvilliers prenait à eet effet sept foies de poulardes ; il en ôtait l'amer et la partie qui toueche eet amer, les piquait de clous de truffes, les marquait dans une casserole foneée de bardes, les mouillait avec une bonne mirepoix ou avec un verre de vin blanc et un de eonsommé, peu de sel, une earotte tournée, deux oignons moyens, dont un piqué d'un clou de girofle, un bouquet de persil et de eiboules, une demi-feuille de laurier et la moitié d'une gousse d'ail ; il eouvrait ensuite les foies d'une barde de lard et d'un rond de papier, et il les faisait partir et euire un quart d'heure feu dessus et dessous. Après les avoir égouttés, il les dressait sur le plat et les sauçait avec une sauce aux truffes.

Il sera bon de proeéder eomme ee maître.

Grousse rôtie. — Après l'avoir plumée, vidée, trousseée, flambée et bardée, mettez-la en broeche devant un bon feu, 20 minutes suffisent à sa euisson, salez-la quelques instants avant de la retirer et servez sur son jus.

En Angleterre, après avoir retiré la grouse de la broeche, on la déeoupe. On enlève d'abord les deux euissees, puis de l'estomae on fait trois moreeaux, on dresse sur un plat les euissees en dessous, les filets et la poitrine en dessus, on glace avec de la glace de viande et on sert en accompagnant d'un bon jus.

24 NOVEMBRE.

Potage au macaroni avec parmesan.

Cabillaud farci.

Ris de veau aux pointes d'asperges.

Gigot de marcassin rôti.

Chicorée à la crème.

Gâteau au rhum.

Cabillaud farci. — Choisissez une belle queue de cabillaud qui soit blanche et épaisse, faites-la cuire au court-bouillon, ôtez-en les filets de dessous, et étendez-la sur une serviette.

Composez une farce de merlans ou de poissons d'eau douce, remplissez-en l'intérieur du cabillaud; coupez avec des eiseaux toutes les petites et moyennes arêtes qui vont se joindre à la grosse épine, et garnissez de farce tout le dedans en la recouvrant des filets précédemment enlevés.

Enveloppez le cabillaud farci d'un papier beurré, après l'avoir bien pané; faites-le cuire sur le gril ou bien au four, et déballez-le ensuite, pour le servir sur le ragoût de laitances ei-après.

Faites fondre du beurre en casserole avec persil, ciboule, laitances et quelques écrevisses, ou bien quelques fonds d'artichauts; et finissez ce ragoût avec une liaison de quatre jaunes d'œufs et un filet de vinaigre.

Sauce chaud-froid de perdreaux ou de bécasses. — Faites réduire très-serré cinq parties d'espagnole avec une seule de fumet de perdreaux, passez à l'étamine, étendez avec de la gelée de viande brune et réservez pour besoins.

23 NOVEMBRE.

Potage Soubise.

Vives au gratin.

Faisan à l'étouffade.

Levrants bardés rôtis sauce poivrade.

Cardons au fromage.

Crêpes au maizena.

Oignons à la purée Soubise. — Faites fondre à la poêle, dans du beurre ou de la graisse d'oie, une trentaine d'oignons blancs épluchés et hachés; évitez que cette purée devienne rousse; ajoutez deux ou trois cuillerées de haricots blancs en purée, un peu de muscade râpée, et passez à l'étamine. Pour le potage Soubise il suffit de détendre la purée avec une quantité suffisante de bouillon et de servir avec un croûton frit.

Faisan à l'étouffade. — Le faisan plumé et vidé, flambez-le, trousssez-le en faisant rentrer les cuisses en dedans; bridez-le, piquez-le de moyens lardons assaisonnés de sel et de gros poivre, un peu des quatre épices; lardez l'estomac et les cuisses; couvrez d'une barde de lard et fickelez. Foncez une casserole de bardes de lard, et mettez le faisan dessus; marquez une poêle, mouillée de moitié vin blanc et moitié bouillon; faites mijoter pendant deux heures. Au moment de servir, égouttez; débridez les faisans et dressez-les sur un plat masqués d'une sauce au gibier.

Crêpes au maizena. — Mélangez 90 grammes de maizena à deux décilitres de lait, une cuillerée d'huile d'olive, un œuf entier et une pincée de sel; travaillez bien le tout et employez cette pâte comme celle des crêpes ordinaires.

26 NOVEMBRE.

Potage de semoule à la chiffonnade d'oseille.

Oie en daube.

Petits pâtés à la bourgeoise.

Chateaubriand garni de pommes soufflées.

Buisson d'écrevisses.

Madeleines à la fleur d'oranger.

Pâtés (petits) à la bourgeoise. — Découpez des abaisses dans de la pâte à feuilletage à l'aide d'un coupe-pâte de grandeur ordinaire; disposez la moitié de ces abaisses sur un plafond; mouillez-en les bords; et sur le milieu de chacune d'elles mettez gros comme une noix de farce à quenelles grasse ou maigre; couvrez cette farce avec une des abaisses mises en réserve en appuyant sur les bords pour faire prendre ensemble les abaisses de dessus et de dessous et dorez les petits pâtés; un quart d'heure de cuisson leur suffit; servez en sortant du four. Ces petits pâtés se présentent d'usage comme entremets chaud.

Pommes de terre soufflées. — Pour obtenir des pommes de terre soufflées, coupez-les d'un centimètre d'épaisseur, puis faites-les cuire aux trois quarts dans une friture modérément chaude, afin de ne pas les saisir trop vigoureusement et qu'en les retirant l'extérieur ne soit pas sec. Faites ensuite fortement chauffer la friture et replongez-y les pommes de terre, en les agitant sans discontinuer jusqu'à ce que le gonflement qui a lieu à vue d'œil soit complet; retirez-les alors définitivement salez-les, laissez-les égoutter et servez-les vivement.

27 NOVEMBRE.

Potage croûte au pot.

Pièce de bœuf bouillie, sauce Robert.

Brème de mer au -vin blanc.

Paon rôti.

Artichauts à la barigoule.

Beignets soufflés.

Brème de mer au vin blanc. — Videz, écaillez et par le travers, coupez les brèmes en morceaux; mettez ces morceaux dans une casserole assez grande pour qu'ils n'y soient pas les uns sur les autres. Mouillez complètement de vin blanc, sel, gros poivre, bouquet de persil, thym et laurier, quatre gousses d'ail et 400 grammes d'oignons, et posez sur le feu. Quand le poisson est cuit, faites un roux blanc avec 400 grammes de beurre et de la farine; mouillez avec la cuisson. Laissez cuire vingt minutes, en tournant la sauce avec une cuillère de bois, et l'appuyant sur le fond de la casserole pour éviter qu'elle ne s'attache; lorsqu'elle est cuite, disposez les morceaux de brème dans une casserole plate et versez en la passant la sauce dessus. Ajoutez alors un peu de persil haché; donnez un bouillon; dressez ensuite, en plaçant les têtes debout dans le milieu du plat, les morceaux autour et la sauce dessus.

Oignons en ragoût. — Après avoir épluché avec soin des oignons cuits dans de la cendre chaude, mettez-les dans une casserole avec addition d'essence de jambon et de blond de veau. Faites mijoter pendant vingt minutes, et liez ensuite ce ragoût avec une pincée de fécule et, si vous voulez, ajoutez un peu de moutarde anglaise.

28 NOVEMBRE.

Potage à la purée de céleri.

Turbot à la hollandaise.

Selle de mouton à la purée de navets.

Ortolans rôtis en casserole close.

Pommes sautées.

Nougat.

Turbot à la hollandaise. — Un turbot pour être bon doit être épais, plein et avoir le ventre d'un jaune blanchâtre. Il le faut rejeter si la peau du ventre est bleuâtre.

Videz, ébarbez et lavez avec soin le turbot, laissez-le pendant deux heures dégorger dans de l'eau fraîche, puis après l'avoir égoutté placez-le dans sa turbotière et couvrez-le entièrement de sel blanc. Une heure après, remplissez la turbotière d'eau bouillante, mettez-la sur le feu et laissez mijoter de 20 à 40 minutes suivant la grosseur du poisson; sa cuisson étant complète, retirez le turbot, égouttez-le de nouveau et servez-le sur une serviette entouré de persil en branche et de pommes de terre cuites à l'eau; servez en même temps une plantureuse sauce hollandaise et une sauce aux crevettes.

Pour avantager le turbot on peut placer au milieu du plat et en dessous de la serviette, un gros morceau de mie de pain de forme plate et ovale qui le fera bomber.

Ortolans rôtis en casserole close. — Il suffit, après les avoir préparés comme pour les rôtir en broche, de les placer avec un peu de beurre, dans une casserole sur un feu vif, en maintenant la casserole close et en l'agitant presque constamment; quelques minutes suffisent à la cuisson; dressez et servez.

29 NOVEMBRE.

Potage purée de marrons à la mancelle.

Cabillaud sauce aux œufs.

Ravioles au gratin.

Gigot de mouton en chevreuil.

Champignons à l'italienne.

Œufs à la neige.

Potage purée de marrons à la mancelle. — Détendez avec une purée de gibier, une purée de marrons épaisse, échauffez au bain-marie et servez avec des croûtons frits.

Ravioles au gratin. — Hachez ensemble 425 grammes de veau, même quantité de tétine de veau euite et moitié de chair à saucisses; ajoutez 100 grammes de moelle de bœuf ou de graisse de rognons de veau et des fines herbes hachées; assaisonnez et passez le tout au mortier; ajoutez-y gros comme le poing d'épinards blanchis, exprimés avec soin, hachés, passés sur le feu avec du beurre fin, assaisonnés et à moitié refroidis; puis encore égal volume de fromage à la pie, passé à la serviette pour en extraire le petit lait; pilez de nouveau; incorporez deux jaunes d'œufs et après, les blancs de ces deux œufs battus en neige; amalgamez le tout et sortez-le du mortier. Faites alors une pâte brisée comme pour les rissoles et disposez de même la farce et la pâte; et lorsque les ravioles seront formées, plongez-les dans du bouillon en ébullition, retirez-les après cinq minutes et placez-les dans un plat à gratin, saupoudrez-les de parmesan et de gruyère râpés; mouillez avec du bon jus, laissez mijoter feu dessus et dessous et servez.

30 NOVEMBRE.

MENU EN MAIGRE.

Brunoise à la purée de lentilles.

Carpe à la russe.

Croquettes de riz au parmesan.

Bar sauce rémoulade.

Petits pois au beurre (conservé).

Salade de pommes de terre aux truffes.

Gâteau Saint-Charles.

Carpes à la russe. — Ecaillez, videz une carpe d'une certaine grosseur, assaisonnez-la, passez-la dans de la farine et mettez-la dans un plat à sauter grassement beurré, avec deux verres de vin blanc. Faites-la cuire au four avec feu dessus et feu dessous en l'arrosant de temps en temps. — Lorsqu'elle est cuite, dressez-la sur un lit de choucroute cuite au beurre et garnissez de petits bouquets d'oignons glacés, champignons, cornichons coupés en lames, et servez-la accompagnée d'une sauce raifort. Ce mets russe constitue un beau relevé pour un jour maigre.

Salade de pommes de terre aux truffes. — Faites cuire des pommes de terre sous la cendre, coupez-les en tranches. — Coupez également en tranches très-fines des truffes cuites au vin blanc, puis mettez dans un saladier une couche de pommes de terre, puis une couche de truffes, et ainsi de suite. — Finissez par une couche de truffes, garnissez cette dernière couche d'un cordon de petits oignons cuits, de filets d'anchois et d'olives farcies ou simplement désossés, assaisonnez de sel, poivre, huile et vinaigre, fatiguez le tout et servez.

1^{er} DÉCEMBRE.

Potage en gras aux pâtes d'Italie.

Harengs fumés à la bruxelloise.

Chevreuil en civet.

Dinde truffée.

Chicorée à la crème.

Pommes à la Condé.

Dinde truffée rôtie ou en daube. — Après l'avoir préparé comme pour le mettre à la broche, faites une farce avec des blancs de volaille, des foies gras, du petit lard et quelques truffes ; mettez-la dans une casserole avec des truffes entières ; ajoutez sel, poivre et laurier ; laissez bouillir doucement, sur un feu doux, pendant une demi-heure, et remplissez la dinde avec cette farce froide et deux ou trois douzaines de truffes choisies ; recousez l'ouverture et attendez deux ou trois jours, si la température le permet, avant de procéder à la cuisson. Au bout de ce temps, bardez la dinde et faites-la rôtir enveloppée d'un papier beurré, retirez-le quand elle est presque cuite, pour lui laisser prendre de la couleur. Servez avec une sauce faite du jus de la bête et de truffes hachées ou coupées par tranches.

Une dinde ainsi préparée peut également se mettre en daube, mais alors il faut couper en gros morceaux les blancs de volaille, les foies gras et le petit lard.

Harengs frais sauce moutarde. — Les meilleurs harengs sont ceux qui sont très-pleins. — Après les avoir vidés, lavés et ciselés comme les merlans, mettez-les à mariner avec de l'huile d'olive, sel et poivre. Faites-les griller à feu vif et servez-les avec une sauce blanche où sera incorporée une cuillerée à bouche de moutarde.

2 DÉCEMBRE.

Potage à la purée de pois secs.

Soles Colbert.

Lapereaux en salade.

Rosbif en broche.

Betteraves à la poitevine.

Grugère au fromage.

Lapereaux en salade. — Coupez en filets les chairs de lapereaux rôtis ; faites-les mariner avec huile, vinaigre, sel, poivre, estragon, pimprenelle, civette hachée. Mettez dans un saladier des cœurs de laitues coupés par quartiers, et disposez par-dessus les filets entremêlés de filets d'anehois, de petits tas de câpres, de blanes et de jaunes d'œufs durs hachés, de betteraves, de cerfeuil, de pimprenelle, le tout haché ; faites autour du saladier un cordon de cœurs de laitues coupés en quatre et servez.

Betteraves à la poitevine. — Faites réchauffer des tranches de betteraves dans un roux où auront euit des oignons hachés ; assaisonnez avec une pincée des quatre épices, et, au moment de servir, ajoutez une cuillerée de fort vinaigre.

Grugère au fromage. — Mettez dans une casserole les trois quarts d'un verre d'eau avec 100 grammes de beurre frais et un peu de sel ; dès que l'eau bout, incorporez 200 grammes de farine et laissez cuire un peu en tournant toujours ; enlevez la casserole de dessus le feu et incorporez quatre jaunes d'œufs dans le mélange. — Battez les blancs en neige, incorporez-les à leur tour, et à la suite 100 grammes de fromage de Gruyère râpé. — Le tout bien amalgamé, étendez-le sous forme de couronne sur une plaque en tôle, placez en dessus des tranches de fromage très-minces, dorez à l'œuf et mettez au four chaud comme pour cuire du pain ; la cuisson dure 25 minutes. Rien n'est bon comme une gruyère.

3 DÉCEMBRE.

—

Potage à la grecque.
Eperlans ou goujons frits.
Côtelettes de veau en papillotes.
Gigot de chevreuil rôti.
Truffes au vin de Champagne.
Pâtisserie.

—

Potage à la grecque. — Mêlez une brunoise à une purée de pois, escalopez dans ce mélange un filet de mouton braisé, et ajoutez le fond qui a servi à braiser le mouton. — Dégraissez et servez.

Côtelettes de veau en papillotes. — Faites mariner les côtelettes de veau dans de l'huile, avec des fines herbes, des champignons hachés, sel, poivre, jus de citron ou filet de vinaigre; enveloppez-les d'un papier huilé, et faites-les cuire à petit feu avec leur marinade; servez à see dans leur papier.

Truffes au vin de Champagne. — Foncez une casserole avec des tranches de veau et de jambon; placez dessus les truffes pelées; ajoutez un bouquet, quelques champignons, du sel, du poivre, du lard fondu; couvrez le tout de bardes de lard; mouillez avec du bon vin blanc de Champagne; faites cuire à petit feu, puis servez les truffes sur leur fond de cuisson passé, dégraissé et réduit.

Marinade cuite. — Faites fondre du beurre dans une casserole; ajoutez un oignon et une carotte coupés en tranches minces, laurier, ail, persil et poivre; mouillez avec de l'eau ou du bouillon et un tiers de vinaigre. Faites bouillir et passez au tamis.

4 DÉCEMBRE.

Potage brunoise.

Anguille à la sauce verte.

Selle de mouton à l'anglaise.

Mauviettes grillées.

Poulainte au parmesan.

Flan de frangipane à la moelle.

Flan de frangipane à la moelle. — Mettez dans une casserole quatre œufs entiers, 450 grammes de farine, 6 grammes de beurre, 7 décilitres de lait, une pincée de sel ; amalgamez d'abord les œufs avec la farine, puis ajoutez le lait, afin d'éviter les grumeaux ; placez sur le feu, tournez et retirez lorsque le mélange devient solide. Travaillez-le alors vigoureusement avec la cuillère pour le rendre parfaitement lisse, puis remettez-le sur le feu et laissez cuire vingt minutes sans cesser de remuer avec la cuillère. Lorsqu'il est cuit, ajoutez 450 grammes de sucre en poudre, plus 400 grammes de moelle de bœuf (cette moelle de bœuf aura été hachée, mise à fondre et passée dans de la crème), puis 30 amandes douces et 40 amères préalablement pilées sans avoir été émondées, et mouillées avec un verre à madère d'eau-de-vie. Foncez ensuite un moule à flan, de 33 centimètres, avec du feuilletage à huit levées, mettez dedans toute la crème, faites cuire à four gai, et après cuisson, glacez à blanc et servez chaud.

Sauce chaud-froid de volaille. — Faites bien réduire cinq parties de velouté avec une d'essence de volaille. Liez avec des jaunes d'œufs, passez à l'étamine, détendez avec de la gelée blanche et employez.

5 DÉCEMBRE.

Potage aux nids d'hirondelles.
Paupiettes de filets de merlans.
Poularde à la Montmorency.
Gigot rôti.
Haricots blancs au jus.
Croûte au madère.

Potage aux nids d'hirondelles. — Chaque nid d'hirondelles pèse de sept à huit grammes et se vend de nos jours dans le commerce (quand on en trouve) de quatre à cinq francs pièce. Pour faire un potage, il en faut un par personne. On fait dégorger les nids pendant vingt-quatre heures dans de l'eau fraîche, puis on les égoutte sur un linge blanc et on sépare tous les linaments, afin d'enlever avec soin toutes les plumes qui pourraient y être restées adhérentes ; on les lave ensuite à plusieurs eaux, et on les met à cuire à petit feu pendant trois quarts d'heure dans du consommé bouillant ; au moment de servir on y ajoute un peu de piment et la quantité de consommé nécessaire pour le nombre de convives.

Le consommé, préparé exprès, doit être fortement corsé, peu salé et fait à l'essence de volaille. Il faut avoir soin de le tenir aussi clair et limpide que possible ; c'est surtout la qualité exceptionnelle du consommé qui donne à ce potage le haut goût qui fait son mérite.

Cabillaud (darne de) **sauce aux œufs.** — Remplissez avec une carotte enveloppée de lard, le vide que présente la darne du cabillaud. Faites-la cuire à l'eau de sel, égouttez-la et servez-la masquée d'une sauce aux œufs. Présentez à part du beurre fondu dans une saucière, et aussi des pommes de terre cuites à l'eau.

6 DÉCEMBRE.

Potage à l'oseille à la crème.

Bar sauce au beurre.

Mauviettes au chasseur.

Rosbif à l'anglaise.

Salade de choux rouges.

Bavarois au café.

Potage à l'oseille à la crème. — Faites fondre de l'oseille dans une casserole avec du beurre. Mélangez un peu de farine, mouillez avec de l'eau. Assaisonnez de poivre et sel. Aux premiers bouillons, liez avec jaunes d'œufs délayés dans de la crème et versez eet excellent potage maigre sur du pain.

Mauviettes au chasseur. — Après avoir fait revenir dans une casserole des tranches de lard de poitrine et des petites saucisses, joignez-y les mauviettes et des champignons; saupoudrez le tout d'un peu de farine, puis mouillez avec du vin; assaisonnez convenablement et servez après avoir dégraissé la sauce.

Pour obtenir des mauviettes à la chipolata, il suffirait d'ajouter à ce ragoût des marrons grillés ou euits sous la cendre.

Pâté de sole (Sole pie). — Prenez un kilo d'anguilles, faites-les bouillir, détachez la chair des arêtes, mettez ces arêtes dans le bouillon des anguilles avec du sel et du poivre; laissez réduire à un verre; passez; hachez fin la chair des anguilles, ajoutez-y du pain râpé, de l'écorce de citron râpée, du persil haché, un anchois, du sel, poivre et 25 grammes de beurre; mêlez bien ces ingrédients et mettez-les dans de la pâte; détachez alors les chairs d'une belle paire de soles, et placez-les sur la farce, ajoutez le bouillon et fermez la pâte. (*Cuisine anglaise.*)

7 DÉCEMBRE.

Potage au riz au coulis d'écrevisses.

Rougets grillés à la maître d'hôtel.

Noix de veau à la Godard.

Lièvre rôti.

Champignons farcis.

Gelée au rhum.

Coulis d'écrevisses. — Choisissez une trentaine d'écrevisses moyennes, et, après les avoir lavées à plusieurs eaux, faites-les cuire à l'eau; enlevez les queues et pilez le reste dans un mortier avec douze amandes douces. Prenez ensuite 725 grammes de rouelle de veau et un morceau de jambon; coupez-les par tranches avec un oignon et quelques tranches de carottes et de panais. Quand tout est attaché comme un jus de veau, ajoutez du lard fondu et un peu de farine; et faites faire quelques tours en remuant; mouillez le tout de bon bouillon; ajoutez sel, poivre, clous de girofle, basilic, persil, ciboules, champignons, truffes, croûtes de pain, et laissez mijoter; ôtez le veau; délayez ce qui est dans le mortier avec le jus, et passez le tout à l'étamine.

On rend délicieux tous les potages, soit au riz, soit aux pâtes, soit même aux croûtons, en y introduisant ce coulis d'écrevisses; on s'en sert pour finir divers ragoûts et pâtés chauds; on le fait même entrer dans quelques entremets de légumes, tels que cardes, choux-fleurs, etc.

Cardons au maigre. — Epluchez les cardons, coupez-les par morceaux, faites-les cuire dans de l'eau bouillante avec du sel et une cuillerée de farine; quand ils sont cuits égouttez-les, et versez dessus une sauce blanche.

8 DÉCEMBRE.

Puchero.

Perches grillées.

Quartier de venaison à l'anglaise.

Champignons farcis.

Beignets de pommes.

Puchero. — Mettez dans un pot de terre de la contenance de cinq à six litres et ayant servi, 4 kilog. de culotte de bœuf et quatre litres d'eau ; enterrez le pot aux deux tiers dans de la cendre rouge ; écumez avec soin ; après une heure, ajoutez une forte poignée de pois chiches (pois pointus) mis à tremper dans de l'eau, depuis la veille ; une heure après, ajoutez encore 250 grammes de petit salé bien lavé, une garniture de carottes, un poireau, un bouquet de persil, du cerfeuil, et une gousse d'ail ; enfin, trois quarts d'heure avant de servir, mettez dans le pot une tranche de jambon, un morceau de potiron, et assaisonnez de poivre et de sel si besoin il y a.

Préparez ensuite de fines rôties dans une soupière, versez dessus le bouillon à travers une passoire, et servez après quelques minutes, afin de laisser au pain le temps de se gonfler, dressez les légumes sur un plat, surmontez-les des viandes et servez le tout ensemble.

Salade de choux rouges à la russe. — Coupez un chou rouge en julienne ; jetez-le dans de l'eau bouillante salée ; après un bouillon, enlevez et mettez dans de l'eau fraîche, faites égoutter et placez dans une terrine avec sel et vinaigre à l'estragon. Pour servir, érasez des jaunes d'œufs et incorporez-leur un demi-verre de crème aigre, ajoutez sel, poivre, vinaigre, cerfeuil et estragon hachés ; assaisonnez les choux avec ce mélange en y mêlant des tranches minces de radis noir.

9 DÉCEMBRE.

Potage paysanne.

Eperlans frits.

Entre-côtes aux pommes soufflées.

Outardes à la russe.

Macaroni à l'italienne.

Croquettes de semoule.

Rognons de veau sautés. — Après avoir enlevé la peau, la graisse, etc., à des rognons de veau, émincez-les et mettez-les sur un plat à sauter avec beurre, champignons cuits, échalotes et persil hachés, sel, poivre, muscade; sautez les rognons, ajoutez-y un peu de farine; mouillez-les avec du vin blanc et un peu de sauce espagnole réduite; quand tout est cuit, liez avec un peu de beurre fin, et acidulez légèrement avec du jus de citron.

Poulet en marinade. — Faites rôtir un poulet, coupez-le par morceaux et mettez-les à mariner avec du vinaigre, du sel, du poivre et des fines herbes hachées; au bout d'une heure, égouttez et essayez les morceaux; trempez-les dans une pâte à friture dans laquelle seront des blancs d'œufs fouettés; faites frire et servez avec une garniture de persil frit.

Outardes à la russe. — Troussez et flambez de jeunes outardes; faites une incision à chaque filet, pour y introduire un morceau de beurre; assaisonnez-les, et enveloppez-les de bardes de lard très-minces; emballez-les dans de la pâte à feuilletage, abaissée fort mince; rangez-les sur une plaque, dorez-les à l'œuf et mettez-les à cuire au four; servez avec une demi-glace dans une saucière.

40 DÉCEMBRE.

MENU EN MAIGRE.

*Potage aux oignons blancs.**Saumon fumé.**Esturgeon en matelote.**Croquettes de pommes de terre à la béchamel.**Pilets rôtis.**Omelette russe au maizena.**Madeleines à la fleur d'oranger.*

Esturgeon en matelote. — Passez au beurre de petits morceaux de mie de pain coupés en rond, quand ils sont de belle couleur, égouttez-les ; coupez par tranches minces un morceau d'esturgeon ; mettez-les sur le feu dans un plat, avec sel, gros poivre et beurre ; laissez cuire pendant un quart d'heure, en ayant le soin de les retourner ; ôtez-les du plat et mettez-y de la farine ; remuez et ajoutez persil, ciboule et échalote hachés, et deux verres de vin rouge ; laissez bouillir ; au bout d'un quart d'heure, remettez les tranches d'esturgeon dans la sauce sans les faire bouillir ; semez sur le tout des câpres ; placez les croûtons sur le bord du plat, arrosez-les avec la sauce, et servez.

Omelette russe au maizena. — Délayez deux cuillères à bouche de farine de maizena dans deux verres à boire de lait ou d'eau, ajoutez huit œufs entiers, assaisonnez de sel et poivre, battez le tout ensemble et versez dans une poêle où aura fondu un bon morceau de beurre, laissez cuire à feu doux avec feu dessus et dessous. Quand l'omelette est de belle couleur, faites-la glisser sur un plat et servez-la arrosée de beurre fondu,

44 DÉCEMBRE.

Potage purée Crécy.

Grondins sauce aux câpres.

Perdreaux à la parisienne.

Rosbif rôti.

Salade de cresson de fontaine aux pommes.

Charlotte de pommes à la vanille.

Perdreaux à la parisienne. — Faites revenir à feu doux les perdreaux dans le beurre; n'attendez pas qu'ils soient colorés et mouillez-les de consommé, d'espagnole réduite et de vin blanc; quand ils ont ainsi mijoté pendant trois quarts d'heure, faites réduire la sauce, dégraissez-la; ajoutez-y, au moment de servir, un peu d'excellent beurre; remuez, passez et versez sur les perdreaux.

Sauce à la purée d'oignons blancs. — Coupez en tranches un certain nombre d'oignons; faites-les cuire avec du blond de veau, sel et poivre; passez cette purée au tamis, et mettez-la dans une saucière pour vous en servir au besoin. Si l'on veut la purée d'oignons brune, on laisse roussir les oignons, et l'on n'y met point de crème.

Rouges-gorges. — On mange les rouges-gorges, soit rôtis, en ayant soin de les envelopper dans des lames de tétine, soit en salmis, soit grillés en eaisse au-dessus d'un gratin de farce à quenelles, soit sautés à la moelle avec des fines herbes, du jus de citron et de la chapelure de pain.

Salade de cresson de fontaine aux pommes. — Epluchez, lavez et égouttez du cresson de fontaine, ajoutez-y des pommes eoupées en tranches très-fines et assaisonnez le tout comme une salade ordinaire.

12 DÉCEMBRE.

Potage au riz.

Gigot de mouton braisé.

Mauviettes en côtelettes.

Homards à la bordelaise.

Épinards au velouté.

Glace à la vanille.

Mauviettes en côtelettes. — Enlevez toute la chair de l'estomac des mauviettes; figurez, autant que possible, avec cette chair, bien aplatie, une côtelette dans laquelle s'implante une pâte; assaisonnez ces côtelettes; faites-les cuire à feu vif et servez-les dressées en couronne, recouvertes d'une sauce quelconque.

Homards à la bordelaise. — Coupez les homards par le travers en huit morceaux, cassez les pattes sans les déformer; mettez à cuire avec vin blanc, ail, laurier, thym, persil en branches, poivre et sel; couvrez et remuez de temps à autre pour que la cuisson soit égale; après vingt-cinq minutes retirez du feu; essuyez chaque morceau et placez-les dans une autre casserole. Passez dans du beurre, oignons et échalotes; ajoutez de la farine; faites un roux et mouillez avec la cuisson des homards, laissez cuire dix minutes en remuant encore pour éviter que la sauce ne s'attache; ajoutez ensuite deux décilitres de sauce tomates, avec poivre de Cayenne, car il faut que ce mets soit de haut goût; si la sauce est trop liée, mêlez un peu d'eau; amalgamez les homards. Pour servir placez les morceaux les uns sur les autres, les pattes au sommet, et masquez le tout avec la sauce.

43 DÉCEMBRE.

Potage Livonien.

Thon frit.

Poulets en fricassée.

Filet de cerf rôti.

Champignons au gratin.

Brioche à la crème.

Potage Livonien. — Emincez, faites blanchir, puis égoutter carottes, navets, céleri, persil, poireaux, oignons. Passez le tout au beurre, ajoutez deux poignées de riz blanchi; et mouillez avec une quantité suffisante de bouillon. Laissez cuire, puis passez à l'étamine, remettez sur le feu, détendez avec de la crème bouillie, liez avec des jaunes d'œufs et versez sur des croûtons frits.

Thon frit. — Coupez le thon par tranches de l'épaisseur de trois doigts, mettez-le à mariner pendant deux ou trois heures avec de l'huile d'olive, sel, poivre, persil haché, jus de citron. Faites-le frire à feu doux, dans une poêle avec un peu d'huile. Quand il a pris belle couleur des deux côtés, retirez-le et servez-le avec une sauce rémoulade.

Cerf (filet de) rôti. — Après l'avoir paré, piquez-le de menus lardons assaisonnés; mettez-le à mariner avec du vin blanc, du vinaigre, un fort bouquet, oignons piqués, etc., cela pendant 48 heures, et plus si besoin il y a; retirez-le de la marinade, égouttez-le et mettez-le en broche; pendant la cuisson, arrosez-le avec sa marinade puis servez-le sous une sauce poivrée augmentée du jus de la lèchefrite.

14 DÉCEMBRE.

Potage à la Saint-Germain.

Raie au beurre noir.

Cuisses d'oie grillées à la lyonnaise.

Filet de bœuf rôti.

Céleri au jus.

Madeleines.

Potage à la Saint-Germain. — C'est une purée de pois verts frais, garnie de quelques cuillerées de pareils pois entiers, et d'une chiffonnade de cerfeuil. En hiver on remplace la purée de pois verts par une purée de pois secs détendue avec de la crème, et on mêle quelques petits pois de conserve.

Cuisses d'oie à la lyonnaise. — Faites frire dans du saindoux six gros oignons coupés en tranches ; quand ils sont de belle couleur, retirez-les, tenez-les chaudement. Mettez à réchauffer également dans du saindoux trois ou quatre cuisses d'oie. Egouttez-les ensuite, dressez-les sur un plat, masquez-les avec les oignons et le tout avec une sauce poivrade ou une sauce piquante.

Lièvre rôti à la finnoise. — Passez au beurre carottes, navets, oignons, feuille de laurier, etc. Mouillez avec moitié bouillon et moitié vinaigre, et versez bouillant sur un lièvre dépouillé, passé à la braise, piqué de fins lardons et étendu dans une terrine ; couvrez hermétiquement, et laissez mariner pendant douze ou quinze heures ; faites-le cuire en broche en l'arrosant avec sa marinade, et servez-le avec le jus de la lèche-frite, additionné de quelques cuillerées de crème aigre.

15 DÉCEMBRE.

—

Potage à la Colbert.
Coulibiac d'anguilles.
Côtelettes de mouton financière.
Perdreaux rôtis.
Cardons à l'italienne.
Beignets à la Chantilly.

—

Coulibiac d'anguilles (*cuisine russe*). — Placez dans une casserole 260 gram. de farine, un verre de lait tiède et un peu de levûre ; battez avec une euillère de bois pour obtenir un levain bien lisse, couvrez-le, et mettez-le à revenir dans un endroit chaud. Lorsqu'il est monté, ajoutez encore 250 grammes de farine, même quantité de beurre fondu, six œufs entiers, un peu de sel et battez de nouveau le tout, quand la pâte sera lisse ; saupoudrez une table de farine, versez la pâte dessus, maniez-la un peu, et mettez-la à son point, ce qui se reconnaît lorsqu'elle ne s'attache plus aux doigts ; placez-la dans une terrine et laissez-la de nouveau dans un endroit chaud. Trois quarts d'heure après, elle peut être employée.

Beignets à la Chantilly. — Mêlez 500 grammes de fleur de farine, trois œufs, 65 grammes de moelle de bœuf hachée et pilée, trois petits fromages à la crème, bien frais ; détrempez la pâte et ajoutez du vin blanc, 32 grammes de sucre râpé, un peu de sel fin, et terminez comme à l'ordinaire.

Veau (Amourettes de) **frites.** — Après les avoir parées, coupez-les à peu près de la longueur du doigt, et mettez-les à mariner dans de l'eau vinaigrée, puis égouttez-les, passez-les dans la farine pour les frire de belle couleur.

16 DÉCEMBRE.

Potage aux raviolos.

Blanquette de veau.

Merlans aux fines herbes.

Râble de lièvre rôti.

Purée de céleri-rave aux croûtons.

Gâteau Saint-Louis.

Veau en blanquette. — Coupez en morceaux de la poitrine ou des tendrons de veau, blanchissez-les, mettez-les dans une casserole avec sel, poivre, bouquet garni et une garniture d'oignons blancs. Saupoudrez de farine et mouillez avec de l'eau. Mettez au feu. Quand la cuisson est terminée, ajoutez un bon morceau de beurre frais, une pincée de muscade râpée, liez avec des jaunes d'œufs et un filet de vinaigre et servez.

Farce aux œufs. — Elle se fait avec une omelette bien cuite, que l'on passe au mortier, mélangée à des jaunes d'œufs durs, du beurre et du mitonnage (voir ce mot). La liaison se fait avec des jaunes d'œufs frais et les blancs de ces œufs fouettés en neige.

Gâteau Saint-Louis. — Beurrez et formez un cercle à blanc, de pâte faite avec 200 grammes de farine, 400 grammes de beurre, sel et quelques gouttes d'eau; pilez au mortier 50 grammes d'amandes émondées, additionnez de deux blancs d'œufs, ajoutez 50 grammes de beurre, 50 grammes de farine, 400 grammes de sucre; mélangez ensuite à cette pâte placée dans une terrine deux blancs d'œufs battus en neige, versez-la dans le moule et mettez dessus des amandes hachées mi-fin; cuisez au four un peu chaud; démoulez saupoudrez de sucre en glace du côté des amandes, et servez froid ou chaud.

17 DÉCEMBRE.

Potage à la purée de lentilles.

Rougets en caisse.

Navarin de mouton

Canards sauvages rôtis.

Croûte aux champignons.

Crème à la vanille.

Crème à la vanille. — Faites infuser pendant vingt minutes une gousse de vanille dans cinq décilitres de crème simple bouillante, tenez la casserole couverte; puis enlevez la gousse. Broyez dans une terrine douze jaunes d'œufs et un œuf entier avec 280 grammes de sucre en poudre et un grain de sel; délayez peu à peu avec la crème, passez à l'étamine ou au tamis de soie, versez dans un moule uni, beurré d'avance avec du beurre clarifié et faites cuire au bain-marie.

On reconnaît la cuisson de la crème lorsqu'en la touchant elle se détache facilement des parois du moule, et que le milieu a le même corps que le tour. Il faut, pendant la cuisson, tenir le moule couvert d'un couvercle avec quelques charbons dessus.

Pour la sauce, quelques instants avant de servir, délayez huit jaunes d'œufs dans une casserole avec 280 grammes de sucre en poudre et un grain de sel, et mouillez peu à peu avec cinq décilitres de crème simple dans laquelle aura infusé une gousse de vanille; liez sur le feu sans cesser de remuer avec la spatule et sans ébullition; la composition doit masquer la spatule.

Navarin de mouton. — C'est un nouveau nom donné au classique haricot de mouton.

18 DÉCEMBRE.

Consommé aux pâtes d'Italie.

Vol-au-vent de quenelles et de godiveaux.

Rouelles de cerf à la Saint-Hubert.

Faisan rôti.

Épinards à l'anglaise.

Beignets soufflés.

Godiveau de blanc de volaille aux truffes —

Hachez, puis pilez ensemble 500 grammes de blanc de volaille, 250 grammes de graisse de bœuf, 32 grammes de sel épicé, un peu de muscade, quatre œufs. Enlevez du mortier et laissez deux heures à la glace ou dans un lieu frais. Pilez de nouveau et ajoutez des morceaux de glace de viande lavée pour la ramollir; puis mettez le tout dans une terrine avec quatre cuillerées de truffes hachées et deux cuillerées de velouté. De cette farce, faites les quenelles.

Rouelle de cerf à la Saint-Hubert. — Coupez en gros morceaux de la cuisse de cerf, piquez ces morceaux de gros lardons, passez-les à la casserole, avec du lard fondu ou beurre, mouillez avec moitié bouillon et moitié vin rouge, assaisonnez de sel, poivre, bouquet garni, faites cuire à petit feu, liez ensuite avec un roux, ajoutez un morceau de sucre, des cornichons coupés et servez.

Pour que ce ragoût, qui doit toujours être mangé par les vrais veneurs le lendemain de la Saint-Hubert, soit fait suivant la tradition, il faut y ajouter de beaux pruneaux de Tours qui cuiront en même temps que la venaison.

49 DÉCEMBRE.

Potage au pain grillé.

Pièce de bœuf aux oignons glacés.

Cervelles sauce matelote.

Pain de perdreaux.

Poisson frit.

Macédoine de légumes.

Beignets soufflés au maizena.

Cervelles sauce matelote. — Après avoir été épluchées, marinées et euites, comme il est indiqué à l'article tête de veau au naturel, faites mijoter les cervelles dans une sauee matelote.

Pain de perdreaux. — Faites une purée de perdreaux ; ajoutez-y des jaunes d'œufs ; passez le tout à l'étamine. Beurrez un moule, mettez dedans la purée, faites-la cuire au bain-marie pendant une demi-heure ; dressez le pain de perdreaux et versez dessus une sauce faite d'essence de gibier et d'espagnole.

Beignets soufflés au maizena. — Mettez au feu, dans une casserole, 250 grammes de beurre, un morceau de sucre de la grosseur d'une noix et un demi-décilitre d'eau ; et délayez dans pareille quantité d'eau froide, 60 grammes de maizena. Quand le mélange placé sur le feu entre en ébullition, versez doucement dans la casserole le maizena délayé et reprenez-la sur le feu pour incorporer à l'appareil 70 grammes de farine de blé ; retirez alors la casserole sur le coin du fourneau ; laissez-la un quart d'heure pour que la pâte se dessèche, puis détendez-la avec trois œufs en la travaillant vigoureusement. Si elle est trop ferme, ajoutez un œuf en plus et employez comme la pâte à beignets ordinaire.

20 DÉCEMBRE.

MENU EN MAIGRE.

*Potage de semoule au lait.**Choux farcis à la russe.**Pluviers aux truffes.**Soles farcies.**Pudding de navets.**Gâteau d'amandes.*

Choux farcis à la russe. — Passez au beurre un oignon haché menu, sans lui laisser prendre couleur. Ajoutez champignons éminés, persil haché, sel, poivre, muscade et quelques cuillerées de semoule. Retirez cette farce du feu. Enlevez entières les plus belles feuilles du chou; coupez le reste en quatre ou en huit suivant grosseur et faites blanchir et égoutter le tout. Retranchez les parties dures de chaque morceau de chou et entre chaque feuille placez un peu de farce; assaisonnez séparément chaque morceau; enveloppez-les en les ficelant dans une des feuilles réservées et mettez-les à mesure dans une casserole avec légumes divers, bouquet garni, beurre, et eau en quantité suffisante. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les, dressez-les et servez-les avec une saucière de beurre fondu.

Pluviers aux truffes (maigre). — Flambez, videz, etc., les pluviers et passez-les au beurre avec des truffes soigneusement pelées, bouquet garni, sel et poivre. Faites un roux, mouillez-le de bon vin blanc et incorporez pluviers, truffes et bouquet. Mettez à cuire. Après cuisson, retirez truffes et pluviers; dressez-les sur un plat; passez la saucée à l'étamine et masquez pluviers et truffes avec; si la saucée était trop longue, faites-la réduire.

24 DÉCEMBRE.

Potage de riz à la purée de pois.
Petites truites bouillies sauce crevettes.
Filets de mouton braisés.
Dinde truffée.
Céleris au jus.
Beignets de pommes.

Dinde truffée. — Après avoir épluché des truffes, passez-les sur le feu avec du lard râpé, puis laissez-les refroidir pour les mélanger ensuite à un hachis de lard frais, bien assaisonné. Tuez un dinde, préparez-le suivant l'usage remplissez-le avec les truffes et la farce, enveloppez-le d'un papier beurré puis d'une serviette et suspendez-le au crochet pendant huit jours, après lesquels vous le mettez à cuire bardé de lard et un papier beurré pardessus.

Beignets de pommes. — Coupez en quartiers de belles pommes de reinette, enlevez-en l'intérieur; parez-les et mettez-les à mariner avec de l'eau-de-vie, de la cannelle et du zeste de citron vert. Au moment de les faire frire, égouttez-les; plongez-les dans une pâte légère à friture, faites-les frire de belle couleur et après les avoir égouttées, déposez-les sur un plafond, saupoudrez-les de sucre, glacez-les au four ou à la pelle rouge, ou sous un four de champagne; arrangez-les avec goût sur un plat et servez-les très-chaudement.

Sauce pour toutes sortes de viandes rôties de dessert. — C'est une sauce Robert liée avec des jaunes d'œufs, un filet de vinaigre et un peu de moutarde. Avant de lier la sauce bouillante, on y jette les viandes rôties que l'on y laisse chauffer sans bouillir.

22 DÉCEMBRE.

Potage au sagou.

Châteaubriand au beurre d'anchois.

Pieds de mouton frits.

Mauviettes grillés.

Pommes de terre macaire.

Gâteau Saint-Charles.

Mauviettes grillées. — Ce genre de cuisson est expéditif et souvent fort utile au cuisinier. Les mauviettes étant parées et bardées, placez-les sur un gril au-dessus d'un feu vif, retournez-les et retirez-les avant cuisson entière. Rangez-les de suite après, sur un peu de beurre dans un plat et mettez-les un instant soit au four, soit sous un four de campagne, soit aussi sous un couvercle avec feu dessus; elles achèvent ainsi leur cuisson, leur jus se mélange au beurre et on les sert sur du pain frit.

Côtelettes de mouton à la financière. — Les côtelettes de mouton, piquées et braisées (*Voir Braises*) sont servies sur un *ragoût à la financière.*)

Gâteau Saint-Charles. — Emondez 250 grammes d'amandes douces, pilez-les au mortier en les humectant avec un blanc d'œuf et deux cuillerées à bouche d'eau de fleur d'oranger, dans laquelle aura infusé la râpüre d'un citron. — Incorporez ensuite quatre jaunes d'œufs et 250 grammes de sucre en poudre, remuez le tout pendant quelques minutes, puis amalgamez les quatre blancs d'œufs battus ferme en neige. Versez le tout sur un rond formé d'une abaisse fort mince de pâte à feuilletage, en relevant les bords en forme d'ourlet, pour empêcher la pâte de couler, puis mettez au four un peu refroidi, couvrez le gâteau d'un papier quand il commencera à roussir et après cuisson dressez et servez.

23 DÉCEMBRE.

Potage paysanne.

Noix de veau à la purée d'oseille.

Carpe grillée.

Quartier de venaison rôti.

Épinards au jus.

Gâteau Saint-Honoré.

Purée d'oseille. — Jetez l'oseille épluchée, lavée et égouttée en la pressant fortement, dans de l'eau bouillante salée, et retournez-la avec l'écumoire. Après dix minutes égouttez et rafraîchissez, puis mettez l'oseille dans une casserole contenant un roux, mouillé de bouillon non dégraissé et passé au tamis ; faites bouillir et mijoter sur l'angle du fourneau ; la cuisson effectuée, dégraissez, passez à l'étamine ; ajoutez un peu de fond dégraissé de la noix de veau, et tenez chaudement pour, au moment de servir, plaquer sous la noix braisée.

Venaison (quartier de) à l'anglaise. — Désossez et battez vigoureusement le quartier de venaison et saupoudrez-le de sel ; faites une pâte très-ferme avec farine, sel, œufs entiers et peu d'eau, et après l'avoir laissée reposer une heure dans un endroit frais, abaissez-la de peu d'épaisseur. Embrochez le quartier de venaison, entourez-le de bardes de lard ; assaisonnez-le de sel et de poivre ; enveloppez-le entièrement avec la pâte qui doit être d'un seul morceau, et ne présenter aucune ouverture ; soudez les bords en les mouillant et en les joignant l'un sur l'autre ; cela fait, enveloppez encore le tout d'une grande feuille de papier beurré et mettez en broche. La cuisson terminée, enlevez le papier, laissez prendre couleur à la pâte, débrossez soigneusement et servez avec une sauce poivrée, et de la gelée de groseilles.

24 DÉCEMBRE.

Riz à la Crécy.

Raie aux fines herbes.

Civet de lièvre.

Oie rôtie farcie de marrons.

Salsifis frits.

Brioche à la crème.

Brioche à la crème. — *Composition* : 500 grammes de farine, 40 grammes de sel, 15 grammes de sucre en poudre, 6 œufs, 1/2 litre de crème fouettée, 3 hectos de beurre très-fin. Tamisez la farine sur la table ; prenez-en le quart ; dans le milieu faites une fontaine ; mettez-y la levûre et avec du lait un peu plus que tiède formez une pâte mollette ; mettez cette pâte dans une casserole couverte, en un endroit un peu chaud pour qu'elle revienne. Pendant ce temps, faites un trou ou fontaine dans ce qui reste de farine ; mettez sel, sucre, beurre, deux œufs ; pétrissez, ajoutez œuf par œuf jusqu'au sixième ; lorsque la pâte est bien lisse, mêlez en deux fois et parfaitement la crème fouettée, puis la première pâte (le levain) qui doit avoir doublé de volume et laissez revenir pendant trois heures. Après ce temps, beurrez un moule uni à timbale d'entrée, battez la pâte avec une euillère, versez-la dans le moule, laissez-la monter, faites cuire à four gai, et dès que la brioche est retirée et démontée servez-la.

Sauce matelote. — Faites blondir dans du beurre de petits oignons, retirez-les, faites un roux, mouillez avec moitié vin blanc ou rouge et moitié bouillon. Assaisonnez de sel et poivre et d'un bouquet garni ; faites bouillir et réduire ; incorporez les oignons et des champignons blanchis et réservez pour les besoins.

25 DÉCEMBRE.

Potage à la purée de poireaux.

Matelote d'anguille.

Sauté de filets de volaille.

Filet de mouton rôti.

Crûte aux champignons.

Pommes en croustade.

Sauté de filets de volaille. — Après avoir enlevé les filets d'une ou de plusieurs volailles et en avoir retiré la peau et les nerfs, mouillez un coin de la table de cuisine et posez dessus les filets tournés le dessus en dessous; appuyez fortement une main sur chaque filet, et passez de l'autre main un couteau entre la table et le filet; on détache ainsi la deuxième peau, qui par l'effet de l'humidité s'est collée à la table. Au moment de servir mettez à fondre du beurre dans un sautoir et faites-y roidir les filets des deux côtés. Quand ils sont suffisamment cuits, enlevez-les, égouttez-les, et dressez-les en couronne sur un plat, en les séparant par des croûtons de pain frit. Versez dans le milieu une sauce allemande, ou une sauce italienne, soit même une béchamel ou encore une purée de gibier.

Roux blond. — Faites fondre 1 demi-kilo de beurre (plus ou moins) dans une casserole; délayez dedans de belle farine de froment en quantité suffisante pour obtenir le roux de l'épaisseur d'une bouillie mate; tournez le roux sur le feu; quand il commence à se colorer un peu, couvrez le feu de cendre et laissez le roux aller jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur blonde, puis retirez-le, pour l'employer au besoin.

26 DÉCEMBRE.

Potage de consommé aux quenelles.

Harengs fumés à la Bruxelloise.

Poulet à la Marengo.

Filet de porc rôti.

Pommes sautées.

Gelée au marasquin.

Harengs fumés à la bruxelloise. — Chauffez-les vivement à la vapeur d'eau bouillante ou sur le gril; retirez la peau; enlevez les filets, parez-les et rangez-les côte à côte dans une caisse en papier huilé; entre chaque filet mettez des petits morceaux de beurre maniés de fines herbes, force champignons hachés, persil, ciboule, échalote, même un peu d'ail et poivre fin; arrosez le tout d'huile d'olive; saupoudrez de chapelure de pain et mettez à cuire sur le gril à feu clair. — Servez avec un jus de citron.

Poulet à la Marengo (*autre recette*). — Coupez les poulets comme pour la fricassée; mettez-les dans une poêle avec du beurre, un peu de jus, du jambon émincé, quelques tranches d'oignons, sel et poivre, sautez le tout sur le feu, et lorsque poulets et oignons sont cuits et de belle couleur, ajoutez un jus de citron et servez.

Sauce ravigote provençale. — Faites bouillir et réduire à petit feu dans une casserole deux cuillerées à ragoût de consommé additionnées de deux gousses d'ail, d'un bouquet garni et d'une pincée de mignonnette. Réduction faite, retirez l'ail et le bouquet garni, ajoutez deux cuillerées à ragoût de vinaigre à l'estragon et une cuillerée de glace. Laissez réduire de nouveau, passez à l'étamine ajoutez cerfeuil et estragon hachés menu, et liez avec gros comme une noix de beurre frais.

27 DÉCEMBRE.

—

Potage Baraquine.
Bouchées aux huitres.
Turbot sauce crevettes.
Filet de bœuf rôti garni d'un ragoût financière.
Paon rôti ou en daube.
Croûte aux champignons.
Bavarois glacé.

—

Paon rôti. — Ne plumez pas le paon, écorez-le avec le plus grand soin et conservez le cou ; piquez tout l'estomac de très-petits lardons assaisonnés et faites-le cuire en broche. Pour servir recouvrez la bête de sa peau et dressez-la de manière à la reconstituer ; le cou et la tête en l'air à l'aide d'un fil de fer et les plumes de la queue disposées en éventail ; avec cette manière de le servir le paon rôti, il est mangé froid, aussi est-il est préférable de le préparer en daube, garni d'une farce riche et savante ; on a ainsi tout le temps nécessaire à sa décoration, et il devient un ornement magnifique sur une table.

Ragoût à la financière. — Mettez dans une casserole quelques cuillerées de jambon cru coupé en petits dés, des parures de champignons et de truffes, un bouquet garni, quelques grains de gros poivre, du vin blanc et pareille quantité de bouillon, faites bouillir et laissez réduire de moitié.

Pendant cette opération, faites un roux dans une autre casserole, mouillez-le avec du bon bouillon, laissez également réduire de moitié, puis ajoutez l'infusion de jambon passée au tamis et dégraissée. Cette préparation constitue la sauce financière dans laquelle on ajoute du foie gras, des rognons et crêtes de coq, des quenelles de volailles, des champignons et des truffes.

28 DÉCEMBRE.

Purée de navets aux croûtons.

Moules à la Villeroi.

Côtelettes de chevreuil sautées.

Poularde rôtie.

Truffes sous la cendre.

Darioles au riz.

Sauce Villeroi. — Mélangez sur le feu du beurre et de la farine, mouillez de bouillon blanc ; ajoutez émincé de jambon cru, oignon piqué, parures de champignons, bouquet garni ; faites bouillir durant vingt-cinq minutes, passez au tamis, puis liez avec des jaunes d'œufs et de la crème.

Côtelettes de chevreuil sautées. — Faites fondre du beurre dans une casserole et mettez-y les côtelettes préalablement saupoudrées de sel et de poivre ; placez sur un feu vif, retournez les côtelettes après trois minutes et laissez-les un peu moins de ce nouveau côté ; mêlez au beurre un peu de farine ; mouillez avec moitié vin blanc, moitié bouillon ; ajoutez échalotes et persil hachés, quelques champignons blanchis et remettez les côtelettes ; après trois ou quatre minutes, retirez les côtelettes, dressez-les en couronne, faites réduire un peu la saucée, passez-la et marquez-en les côtelettes.

Truffes sous la cendre. — Les truffes étant bien appropriées, enveloppez-les dans des bardes de lard préalablement salées et poivrées ; recouvrez le tout successivement de quatre feuilles de papier trempées dans de l'eau fraîche. Mettez à cuire sous de la cendre très-chaude ; au bout d'un quart d'heure retirez les truffes, enlevez les deux premières feuilles de papier et servez avec les deux autres.

29 DÉCEMBRE.

Potage au tapioca Crécy.
Brèmes grillées à la mayonnaise.
Gigot de sept heures.
Bécasses rôties en salmis de table.
Pudding de navets.
Macédoine de fruits au champagne.

Bécasses en salmis à l'esprit-de-vin. — Cette préparation se fait à table. Découpez des bécasses rôties, en les laissant sur leur plat ; placez-le sur un réchaud à l'esprit-de-vin ; assaisonnez de sel, poivre, échalotes hachées, vin blanc, jus de citron, un peu de beurre ; saupoudrez le tout avec de la chapelure de pain, et laissez mijoter pendant dix minutes, en ayant le soin de retourner les membres, puis servez immédiatement.

Pudding de navets. — Coupez en lames de gros navets jaunes après les avoir épluchés, blanchis et égouttés et desséchez-les au feu dans une casserole avec du beurre. Assaisonnez de sel, poivre et d'un peu de sucre, et incorporez de la sauce béchamel réduite, laissez bouillir un instant, puis passez au tamis. Cassez quelques œufs dans cette purée, amalgamez, puis versez-la dans un moule à bordure grassement beurré ; faites cuire au bain-marie ; pour servir démoulez sur un plat et garnissez le puits de petits navets à la béchamel ou autres légumes. Il est sage d'essayer l'appareil avant de le mettre dans le moule ; s'il était trop léger il faudrait y ajouter un à deux œufs. Quelques cuillerées de crème double font au mieux dans ce pudding qui se prépare également avec du potiron, des carottes, des épinards, etc.

30 DÉCEMBRE.

MENU EN MAIGRE.

Potage de poisson aux herbes.
Croquettes de riz au parmesan.
Filets de sarcelles aux anchois.
Brochet sauce ravigotte provençale.
Purée de pommes de terre gratinée.
Gelée d'oranges.

Potage de poisson aux herbes. — Placez sur le feu du bouillon de poisson dans une casserole; dès qu'il bout, jetez dedans des cœurs de laitues, cerfeuil, céleri, oseille, le tout passé au couteau; quand les herbes sont cuites, délayez des jaunes d'œufs dans un peu de bouillon, faites épaissir sur le feu, puis ajoutez tout le bouillon et versez sur des tranches de pain coupées dans une soupière et arrosées d'huile d'olive. On peut à l'huile substituer du beurre.

Filet de sarcelles aux anchois. — Enlevez les filets de sarcelles ou de rouges de rivière cuits en broche aux trois quarts; disposez ces filets sur un plat légèrement beurré et saupoudré de parmesan râpé; posez sur chacun un filet d'anchois; arrosez de consommé, saupoudrez de mie de pain et de parmesan et placez le plat sur de la cendre chaude; couvrez-le d'un four de campagne et au moment de servir arrosez les filets d'un jus de citron.

Purée de pommes de terre gratinée. — Pelez des pommes de terre, lavez-les, émincez-les, mettez-les dans une casserole avec un peu d'eau, du beurre, sel et muscade; faites cuire, feu dessus et dessous, pendant une demi-heure environ; lorsque les pommes de terre sont bien cuites, travaillez-les avec une cuillère de bois; faites réduire s'il y a lieu; ajoutez un morceau de beurre; liez et faites prendre couleur au four ou sous un four de campagne.

31 DÉCEMBRE.

*Bisque d'écrevisses.**Poule au riz.**Filets de sole en turban.**Hure de sanglier.**Salade de légumes.**Gâteau aux amandes.*

Hure de sanglier. — Préparez une saumure composée d'eau salée, dans laquelle auront bouilli des feuilles de laurier, plantes aromatiques, elous de girofle, etc., passée et refroidie, et une marinade faite de vin blanc, oignons, carottes, plantes aromatiques, sel, poivre et épices. Coupez la hure près des épaules; flambez-la de manière à ce qu'il n'y reste aucune soie. Nettoyez le dedans des oreilles et l'intérieur du nez à l'aide d'un fer rouge; lavez-la, ratissez-la avec soin sans percer la peau et désossez-la en commençant par le dessous. Cela fait, étendez la hure sur une table, enlevez-en toutes les chairs, divisez-les en filets et parez-les; mettez la peau dans la saumure, et les filets en compagnie de quelques beaux morceaux maigres de la bête, dans de la marinade. Après vingt-quatre heures pendant lesquelles il faut retourner plusieurs fois peau et filets, sortez les filets de la marinade et la peau de la saumure, égouttez-la, séchez-la et étendez-la sur un linge blanc.

Ayez préparé des filets de lapereaux, des blancs de volailles et de perdreaux, une ou deux langues à l'écarlate et des truffes, les viandes coupées en filets et les truffes en grosses rondelles, puis une farce faite de débris de lapereaux, volaille et perdreaux hachés et pilés, mélangés à du veau et à du lard également pilés et le tout assaisonné de haut goût. Couchez sur la peau de la

farce de l'épaisseur d'un centimètre, puis disposez dessus et par couches les filets marinés et autres, en les alternant, et en remplissant de farce les interstices.

Quand il y en aura en quantité suffisante, recousez la hure en lui redonnant sa forme première, cousez la serrée dans une serviette et faites-le cuire dans une braisière avec une mirepoix au vin de Madère. Après cuisson, égouttez-la et emmaillotez-la avec un large ruban de fil en commençant par le nez et finissant par le haut de la tête.

Le lendemain déballez la hure, parez-la, enduisez-la de saindoux et couvrez-la de grosse chapelure de pain pour la dresser sur un plat et le servir.

Sauce béarnaise. — Cinq ou six jaunes d'œufs mêlés et travaillés doucement sur un feu modéré jusqu'à liaison, additionnés alors d'un volume égal de glace de viande fondue, puis augmentés, mais sans ébullition, du jus de deux citrons et de l'essence de 7 ou 8 belles échalotes, obtenue en les pressant dans un linge après les avoir pilées, enfin une goutte de vinaigre, constituent la sauce béarnaise.

Sauce au kari. — Mettez 75 grammes de beurre dans une casserole, avec une demi-euillcrée de poudre de kari; faites chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il commence à roussir; ajoutez du velouté et du bouillon : si le velouté manque, mettez du jus ou du fond de cuisson. Faites réduire, dégraissez et tenez la sauce chaude au bain-marie. Au moment de servir, incorporez un moreeau de beurre. Si cette sauce n'est point assez relevée avec le kari, il faut y mettre un peu de poivre de Cayenne.

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES MATIÈRES.



A

Abatis de dinde à la chipolata.	46	Alose à la hollandaise.	65
Abatis de volaille.	467	Alose au court-bouillon.	400
Abricots à la Condé.	204	Aloses (<i>darnes d'</i>) grillées à la maître-d'hôtel.	53
Accolade de lapereaux rôtis.	427	Alose grillée à l'oseille.	63
Accolade d'anguilles à la broche.	444	Alose grillée à l'oseille (<i>autre recette</i>).	80
Agneau (<i>côtelettes d'</i>) à la purée de cardons.	300	Alose rôtie.	85
Agneau (<i>quartier de devant d'</i>) à la broche.	444	Alouettes en salmis.	282
Agneau (<i>épiyrammes d'</i>) aux pointes d'asperges.	406	Aloyau à la Godard.	86
Agneau (<i>tendrons d'</i>) aux pointes d'asperges.	89	Aloyau à la provençale.	489
Agneau (<i>côtelettes d'</i>) sautées et garnies de haricots verts.	290	Aloyau braisé à la royale.	67
Ailerons de dindon à la purée de marrons.	288	Amourettes de veau frites.	360
Ailerons de dindons à la Sainte-Menehould.	426	Anchois farcis.	464
		Andouillettes de Troyes.	323
		Anguille à la broche.	492
		Anguille à la minute.	42
		Anguille à l'anglaise.	78
		Anguille à la poulette.	202
		Anguille à la Sullren.	49
		Anguille à la tartare.	263

Anguille au soleil.	88	Barbue à la béchamel.	44
Anguilles à la bordelaise.	404	Barbue à la béchamel (autre recette).	74
Anguilles aux montants de laitues romaines.	243	Barbue à la Conti.	60
Animelles frites.	283	Barbue à la parmesane.	95
Artiehauts à la bari-goule.	44	Barbue à la provençale.	272
Artiehauts à la bari-goule (autre recette).	92	Barbue à la Sainte-Menehould.	25
Artiehauts à la bonne femme.	74	Barbue marinée.	64
Artiehauts à la lyonnaise.	260	Barbue sauee diplomate.	23
Artiehauts à l'essence de jambon.	458	Bâtons royaux.	242
Artiehauts à l'italienne.	5, 61	Bavarois tôt-fait au maizena.	329
Artiehauts fareis.	291	Bécasses rôties.	26
Artiehauts frits.	79	Bécasses en salmis à l'esprit-de-vin.	374
Asperges à la erème.	100	Bécasse (sauté de filets de) à la provençale.	284
Asperges à la sauee blanche.	76	Beefigues rôtis.	301
Asperges à la Pompadour.	454	Beignets.	279
Asperges au beurre.	118	Beignets à la Chantilly.	360
Asperges (pointes d') au jus.	429	Beignets aux confitures.	248
Aspie d'écrevisses.	337	Beignets d'abricots.	485
Aubergines fareies.	290	Beignets de fleurs de sureau.	489
B			
Bain-Marie.	229	Beignets de fruits à l'eau-de-vie.	404
Bar à l'eau de sel.	91	Beignets de patates.	495
Bar grillé sauee tartare.	24	Beignets de pommes.	366
Bar sauee aux câpres.	46	Beignets de pommes à la d'Orléans.	78
Barbeau à l'étuvée.	240	Beignets de pommes de terre.	490
Barbeau au court-bouillon.	33	Beignets de raisin de Corinthe à la Dauphine.	284
Barbeau grillé.	430	Beignets d'oranges.	59
Barbottes en casserole.	260	Beignets soufflés au maizena.	364
		Betteraves à la chartreuse.	324

Betteraves à la erème.	53	Richelieu.	210
Betteraves poitevine.	347	Boudins de lièvre.	331
Beurre à la maitre- d'hôtel.	93	Bouillabaisse.	222
Beurre d'ail.	441	Bouilli en matelote.	272
Beurre d'amandes.	255	Bouillon à la fran- çaise.	96
Beurre d'anehois.	448	Braise.	459
Beurre de Gascogne.	223	Braise (<i>demi</i> -).	257
Beurre de homard.	60	Brandade de morue.	325
Beurre de noisettes.	208	Brème de mer au vin blanc.	342
Beurre de piment.	206	Brioche à la erème.	369
Bifteck.	408	Brochet à la Clermont.	334
Biscuits de Savoie.	236	Brochet au bleu.	30
Blanc-manger.	317	Brochet en dauphin.	279
Blanc-manger au café.	428	Brochet farci et rôti à la broeche.	80
Blanc-manger aux amandes.	70	Brochet sauce au beurre d'anehois.	45
Blanquette de veau.	361	Brochet sauce raifort.	52
Bœuf (<i>entre-côtes de</i>) à la bordelaise.	302		
Bœuf (<i>eulotte de</i>) à la flamande.	455	C	
Bœuf à la mode.	57	Cabillaud farci.	330
Bœuf à la mode (<i>autre bonne recette</i>).	471	Cabillaud à la hollan- daise.	82
Bœuf bouilli garni à la flamande.	286	Cabillaud (<i>darne de</i>) sauce aux œufs.	350
Bœuf bouilli garni de nouilles.	298	Cailles aux laitues.	298
Bœuf (<i>pièce de</i>) bouilli et pané.	330	Cailles aux petits pois.	276
Bœuf (<i>côtes de</i>) braisées à la purée de toma- tes.	32	Cailles aux truffes.	322
Bœuf (<i>côte de</i>) braisée au macaroni.	74	Cailles rôties.	269
Bœuf garni de ehoux.	37	Calendrier nutritif.	4
Bouchées aux huitres.	40	Canard farci.	278
Bouchées de homard à la béchamel.	61	Canard sauvage rôti.	45
Bouchées de purée de volaille.	305	Canards sauvages en salmis.	254
Boudins de lapin à la		Caneton rôti.	57
		Canard au père Douil- let.	488
		Canard aux navets.	59
		Canard aux navets (<i>au- tre recette</i>).	497

Canard aux petits pois.	305	chette.	249
Canard aux olives.	289	Cervelles frites.	244
Carbonade de mouton à la nivernaise.	292	Cervelles sauce mate- lote.	364
Cardons à la moelle.	50	Cerf (<i>filet de</i>) rôti.	358
Cardons à la poulette.	274	Champignons à la bor- delaise.	49
Cardons au gras.	296	Champignons au gra- tin.	94
Cardons au gratin.	327	Champignons farcis.	258
Cardons au jus.	292	Chapon à la régence.	248
Cardons au maigre.	352	Chapon au gros sel.	498
Carottes à la ménagère.	223	Chapon rôti au cresson.	22
Carottes au sucre.	475	Charlotte de pommes.	308
Carottes glacées.	107	Chartreuse de pom- mes.	72
Carpe à la bière.	469	Châteaubriand grillé.	72
Carpe à la Chambord.	28	Cheaufroid de per- dreux.	296
Carpe à l'étuvée.	71	Chicorée à la crème.	66
Carpe au bleu.	20	Chicorée en purée.	58
Carpe frite.	48	Chou au lard.	265
Carpe garnie d'un ra- gout de laitance.	47	Choucroute aux huî- tres.	67
Carpe grillée.	495	Chou farci à la russe.	365
Carpes à la russe.	345	Choux de Bruxelles sautés au beurre.	35
Carré de porc frais rôti.	158	Choux de pâtisserie.	435
Carré de porc rôti à la Robert.	271	Choux-fleurs au fro- mage.	478
Carré de veau à la bro- che aux fines herbes.	478	Choux-fleurs au gratin.	38
Carré de veau piqué et braisé.	275	Choux-fleurs sauce au beurre.	37
Carrelets grillés.	86	Civet de chevreuil.	29
Casserole au riz garnie de ris d'agneau.	295	Civet de lièvre.	285
Casserole de laitances.	453	Cochon de lait au père Douillet.	456
Casserole de laitances aublanc.	304	Cochon de lait rôti.	432
Céleri au jus.	48	Colin frit.	440
Céleri-rave à la sauce au beurre.	32	Compotes d'abricots à la minute.	465
Cervelles à la proven- çale.	493	Compote d'abricots grillés à la Breteuil.	494
Cervelles de veau ou de mouton en bro-			

Compote d'abricots mûrs.	484	Côtelettes de mouton à la financière.	367
Compote d'abricots verts ou compote au vert-pré.	242	Côtelettes de mouton à la jardinière.	420
Compote de groseilles.	403	Côtelettes de mouton à la jardinière (<i>autre recette</i>).	69
Compote de groseilles rouges ou blanches.	477	Côtelettes de mouton aux oignons.	25
Compote de marrons.	347	Côtelettes de mouton sauce tomates.	97
Compote de pêches.	207-252	Côtelettes de pigeons aux petits pois.	215
Compote de prunes de reine-claude.	235	Côtelettes de porc frais.	250
Compotes de poires.	299	Côtelettes de porc frais sauce poivrade.	499
Compote d'oranges.	53	Côtelettes de sanglier à la Saint-Hubert.	326
Concombres à la crème ou à la béchamel maigre.	212	Côtelettes de veau à la Gingarat.	437
Concombres farcis.	208	Côtelettes de veau à la Gingarat, ou Saint- Garat.	497
Consommé à la chiffonade de cerfeuil.	98	Côtelettes de veau à la milanaise.	416
Consommé aux lazagnes.	423	Côtelettes de veau à la purée de cham- pignons.	307
Coq de bruyère.	336	Côtelettes de veau en papillotes.	348
Coq de bruyère rôti.	308	Côtes de bœuf aux racines.	195
Coquilles de laitances de carpes.	314	Côtes de bœuf braisées à la purée de to- mates.	32
Coquilles de moules.	306	Côtes de bœuf braisées au macaroni.	71
Coquilles de quenelles de carpes, de lotte, de morue, de mer- lan, etc.	248	Couglouff à l'allemande.	427
Coquilles d'œufs aux huîtres.	438	Coulubiace d'anguilles (<i>cuisine russe</i>).	360
Côtelettes d'agneau à la purée de cardons.	300	Coulis d'écrevisses.	252
Côtelettes d'agneau sautées et garnies de haricots verts.	284	Court-bouillon.	149
Côtelettes de chevreuil sautées.	373	Crème à la vanille.	362
Côtelettes de lapereaux à la sauce tomates.	206		

Espagnole des ménage.	245	Filets de merlans à la Orly.	310
Essense de jambon.	458	Filets de merlans au gratin.	54
Esturgeon (<i>darne d'</i>) à la broeche.	294	Filets de mouton minute.	262
Esturgeon au court-bouillon.	84	Filets de pigeons à la Duxelles.	204
Esturgeon (<i>darde d'</i>) au four.	248	Filet de sanglier au ehasseur.	329
Esturgeon braisé.	299	Filets de sareelles aux anchois.	375
Esturgeon en fricandeau.	218	Filets de soles à la Joinville.	288
Esturgeon en matelote.	355	Filets de soles à la Orly.	38
F		Filets de soles à l'italienne.	85
Faisan à l'étouffade.	340	Filets de soles au gratin.	404
Faisan rôti.	261	Flan d'abriots à la Metternieh.	482
Faisans à la bohémienne.	287	Flan d'amandes vertes à la d'Escaers.	226
Farce aux œufs.	364	Flan de crème à la frangipane.	68
Farce aux truffes.	276	Flan de frangipane à la moelle.	349
Farce euite.	407	Flan de fruits.	474
Farce de foie de veau.	474	Foie de mouton à la ménagère.	287
Farce pour les concombres.	216	Foie de veau à l'italienne.	98
Fèves de marais à la erème.	463	Foie de veau rôti.	425
Filet de bœuf rôti.	44	Foie gras à la Périgueux.	338
Filet de bœuf rôti au madère.	404	Fondue au fromage.	260
Filet de bœuf rôti, sauce madère.	445	Fraise de veau au naturel.	203
Filets de bécasses en canapé.	328	Frangipane.	438
Filets de grondins sauce tomates.	228	Fricassée de poulets.	93
Filets de lapercaux aux concombres.	235	Fricassée de poulets à la du Barry.	274
Filets de levraut piqués.	319		
Filets de merlans à la Conti.	35		

Fritot de poulets.	238	Gigot braisé.	244
Friture mêlée à l'italienne.	293	Gigot de chevreuil rôti.	259
G			
Galantine de dinde.	232	Gigot de mouton à la Durand.	267
Galantine de lapereaux.	241	Gigot de mouton à la russe.	239
Garbure au gras.	268	Gigot de mouton bouilli saucé aux câpres.	41
Garbure au maigre.	335	Gigot de mouton braisé.	65
Garbures gratinées.	99	Gigot de mouton rôti.	248
Garniture à la chipolata.	89	Gigot de sept heures.	413
Garniture à la Durand.	270	Gigot rôti.	437
Garniture à la financière.	88	Glace de poisson.	97
Garniture à la flamande.	77	Glaces au four.	461
Garniture à la forêt de Sénart.	433	Godiveau de blanc de volaille aux truffes.	363
Garniture à la Godard.	82	Grenadine de filet de bœuf à la financière.	290
Garniture à la Toulouse.	45	Grenadins de filets de soles.	415
Gâteau à la erème.	423	Grives à la paysanne.	291
Gâteau d'amandes.	55	Grives à l'eau-de-vie.	311
Gâteau d'amandes mas-sif.	286	Grives rôties.	258
Gâteau de pistaches.	405	Grousse rôtie.	338
Gâteau de plomb.	417	Grugère au fromage.	347
Gâteau de riz.	400	H	
Gâteau de riz (<i>autre recette</i>).	440	Harengs frais sauce moutarde.	346
Gâteau feuilleté.	425	Harengs fumés à la bruxelloise.	374
Gâteau Saint-Louis.	361	Haricot de mouton.	33
Gâteau Saint-Charles.	367	Haricots à la bretonne.	43
Gâteaux fourrés aux confitures.	405	Haricots au beurre de piment.	322
Gelée au citron.	446	Haricots blancs à la maître-d'hôtel.	221
Gelinottes rôties.	303	Haricots blancs à la	
Gigot à la polonaise.	225		
Gigot à la provençale.	92		

moelle.	245	Langouste à la broche.	244
Haricots blancs en purée.	320	Langue à l'écarlate.	486
Haricots panachés à la maître-d'hôtel.	443	Langue de bœuf au gratin.	84
Haricots rouges à la bourguignonne.	90	Langue de bœuf au parmesan.	402
Haricots verts à l'anglaise,	424	Langue de bœuf braisée.	36
Haricots verts à la poulette.	448	Langue de bœuf en papillote.	342
Haricots verts à la poulette (<i>autre recette</i>).	205	Langues de mouton braisées.	467
Homard au court-bouillon.	426	Langue de veau à la sauce tomates.	66
Homards à la bordelaise.	357	Lapereau en papillote.	87
Hure de sanglier.	376	Lapereau grillé.	263
J		Lapereaux en salade.	347
Jambon à la broche.	422	Lapereaux sautés.	84
Jambon à la maillot.	313	Lapereaux sauté au chasseur.	439
Jambon d'York à l'anglaise.	49	Lapereaux sautés aux fines herbes.	246
Julienne maigre.	51	Lapin en gibelotte.	433
Jus de reine maigre.	283	Lapins à la vénitienne.	434
K		Lapins en gibelotte.	249
Kluskis au fromage à la crème.	441	Levrault à la minute ou sauté.	334
Kluskis de viande frite.	244	Lièvre à la mode.	256
L		Lièvre en daube.	293
Laitue au jus.	42	Lièvre rôti.	307
Laitues farcies,	237	Lièvre rôti à la finnoise.	359
Lanproie à l'italienne.	77	Limandes frites.	56, 220
Lanproie au suprême.	452	Longe de veau rôtie.	207
		Lottes à la parisienne.	472
		Lottes à la prussienne.	207
		Lottes à l'italienne.	229
		Lottes en matelote.	464
		M	
		Macaroni à la sauce to-	

Noix de veau en fri- candau. 63	Ortolans à la péri- gourdine. 324
Q	Ortolans ou becfignes en eaisse. 309
Oie à la chipolata. 326	Ortolans rôtis. 321
Oie en daube. 68	Ortolans rôtis en cas- serôle close. 343
Oie rôtie. 262	Oseille en purée. 424
Oie rôtie farcie de mar- rons. 41	Outarde canepetière rô- tie. 280
Oignons à la purée soubise. 340	Outardes à la russe. 354
Oignons en ragoût. 342	Œ
Oignons farcis. 428	Œufs à la béchamel. 327
Oignons glacés. 24	Œufs à la coque. 444
Oiseaux (<i>petits</i>) rôtis à l'italienne. 302	Œufs à la crème. 465
Omelette à la jardiniè- re. 216	Œufs à la neige. 94
Omelette au lard. 428	Œufs à la tripe. 430
Omelette russe au maizena. 355	Œufs au fromage. 234
Omelette ou naturel. 433	Œufs au miroir ou sur le plat. 266
Omelette au thon. 242	Œufs aux pistaches. 493
Omelette aux anchois. 253	Œufs brouillés. 282
Omelette et œufs brouillés aux poin- tes d'asperges. 454	Œufs farcis. 63
Omelette soufflée. 336	Œufs pochés. 20
Oreilles de porc à la lyonnaise. 448	P
Oreilles de porc à la Sainte-Menehould. 279	Pain de perdreaux. 364
Oreilles de porc brai- sées. 494	Palais de bœuf à la lyonnaise. 487
Oreilles de veau à l'ita- lienne. 477	Paon rôti. 372
Oreilles de veau aux champignons. 445	Patates au beurre. 425
Oreilles de veau en marinade. 223	Pâte à frire. 328
Oreilles de veau far- cies. 205	Pâte aux nouilles. 312
	Pâté chaud de godi- veau. 278
	Pâté chaud de saumon. 462
	Pâté d'alouettes. 265
	Pâté de bécasses. 343
	Pâté de cochon de lait. 432
	Pâté de saumon. 442

Pâté de légumes.	241	dine.	200
Pâté de sole (<i>sole pie</i>).	351	Pigeons aux pointes d'asperges.	450
Pâté de turbot.	314	Pigeons en compote.	468
Pâtés (<i>petits</i>) à la bour- geoise.	344	Pigeons en ragoût d'é- crevisses.	75
Pâtés (<i>petits</i>) à la reine.	297	Pigeons rôtis.	457
Pâtés chauds.	432	Pilau au gras.	225
Pâtés froids.	429	Pilau de riz au mai- gre.	233
Pâtés (<i>manière de faire des</i>) froids.	429	Pillets rôtis.	61
Paupiettes de filets de merlans.	320	Plum-pouding excel- lent.	214
Perdreux à la Cussy.	324	Pluviers aux truffes (<i>maigre</i>).	365
Perdreux à l'anglaise.	337	Pluviers braisés.	254
Perdreux à la pari- sienne.	356	Pluviers rôtis.	66
Perdreux en esalo- pes.	277	Pluviers rôtis pour en- trée de broche.	76
Perdreux en soufflé.	304	Poêle.	280
Perdreux rôtis.	47	Pointes d'asperges au jus.	429
Perdrix aux choux.	283	Pois au lard ou au jambon.	449
Perdrix à l'estouffade.	272	Poitrines d'agneau à la maréchale.	220
Perdrix braisées.	340	Poitrines de mouton à la sauce piquante.	48
Petits oiseaux rôtis à l'italienne.	302	Poitrine de mouton braisée.	443
Petits pâtés au jus.	474	Poitrine de veau aux petits pois.	454
Petits pâtés aux écre- visses.	479	Pommes au beurre.	60
Petits pâtés aux ro- gnons.	452	Pommes au riz.	403
Petits pâtés de pois- son.	238	Pommes au riz (<i>autre recette</i>).	440
Petits pois à l'anglaise.	446	Pommes de terre (<i>ero- quettes de</i>).	304
Petits pois à la pari- sienne.	475	Pommes de terre à la crème.	427
Petits pois en cosses.	470	Pommes de terre à la crème (<i>autre recette</i>).	243
Pieds de mouton à la sauce Robert.	470	Pommes de terre à la	
Pieds de mouton frits.	259		
Pieds de veau au na- turel.	272		
Pieds de veau frits.	279		
Pigeons à la crapau-			

Macaire.	209	haricots.	70, 194
Pommes de terre à l'au- glaise.	77	Potage à la purée de jambon.	332
Pommes de terre à la parisienne.	435	Potage à la purée de lentilles.	468
Pommes de terre à la sauce blanche.	234	Potage à la purée de marrons.	54
Pommes de terre au gratin.	29	Potage à la purée de navets.	40
Pommes de terre au lard.	226	Potage à la purée de perdrix.	262
Pommes de terre en chemise.	460	Potage à la purée de pois.	33
Pommes de terre souf- flées.	344	Potage à la purée de pommes de terre.	49
Pommes en croustade.	424	Potage à la reine.	217
Pommes meringuées.	43	Potage à la Saint-Ger- main.	359
Pore (<i>carré de</i>) frais rôti.	458	Potage à la savoyarde.	239
Pore (<i>carré de</i>) rôti à la Robert.	271	Potage à l'oseille à la crème.	351
Potage à la Bagation.	337	Potage au consommé de poisson.	253
Potage à la Brisse.	476	Potage au mouton.	278
Potage à la Condé.	41	Potage aux herbes pro- vençal.	259
Potage à la Crécy.	28	Potage aux nids d'hi- rondelles.	350
Potage à la Faubonne.	22	Potage aux pois chi- ches.	250
Potage à la française.	34	Potage aux profitero- les.	276
Potage à la Gouffé.	288	Potage aux queues de bœuf.	403
Potage à la grecque.	348	Potage avec semoule et chiffonnade d'o- seille.	47
Potage à la julienne.	42	Potage au macaroni.	47
Potage à la Monaco.	80	Potage au pain.	46
Potage à la nimoise.	243	Potage au riz.	35
Potage à la parisienne.	48	Potage au sagon.	48
Potage à la purée de carottes.	45	Potage au tapioca.	24
Potage à la purée de carottes (<i>autre re- cette</i>).	202	Potage au vermicelle.	43
Potage à la purée de fonds d'artichauts.	57		
Potage à la purée de gibier.	302		
Potage à la purée de			

Potage aux ehoux.	66	ron.	244
Potage aux ehoux verts.	439	Potage de poisson aux herbes.	375
Potage aux erôûtes grillées.	403	Potage fausse tortue.	269
Potage aux herbes.	30	Potage en fausse tor- tue à la française.	36
Potage aux herbes (<i>au- tre recette</i>).	451	Potage livonien.	358
Potage aux laitues.	69	Potage maigre aux ra- eines.	492
Potage aux lazagnes.	38	Potage napolitain.	248
Potage aux nouilles.	27	Potage paysanne.	23
Potage aux œufs po- chés.	469	Potage printanier.	96
Potage aux pâtes d'I- talie.	32	Potage purée aux erôû- tons.	41
Potage aux petits oi- gnons.	21	Potage purée de mar- rons à la mancelle.	344
Potage aux petits pois.	462	Potage purée de pois verts au riz.	67
Potage aux poireaux.	29	Potage Solférino.	63
Potage aux quenelles de volaille.	410	Pouding.	58
Potage Baraquine.	334	Pouding à la Cowlay.	327
Potage bisque au riz.	256	Pouding excellent.	150
Potage bisque d'écre- crevisses.	42	Poularde à la Grimod de la Reynière.	94
Potage brunoise au riz.	26	Poularde à la Montmo- reney.	47
Potage brunoise aux pâtes d'Italie.	43	Poularde au gros sel.	48
Potage Colbert.	49	Poularde au riz.	29
Potage consommé.	491	Poularde en erôûte.	227
Potage crème de chieo- rée à la Colbert.	226	Poularde en entrée de broche.	74
Potage crème de riz.	68	Poularde en tortue.	246
Potage crème de riz à la peluche de cer- feuil.	45	Poule au pot.	81
Potage erôûte au pot.	37	Poulet à la d'Escars.	424
Potage de consommé aux quenelles.	39	Poulet à la hambour- geoise.	234
Potage de riz à la tur- que.	249	Poulet à la Marengo.	465
Potage de riz au kari.	59	Poulet à la Marengo (<i>autre recette</i>).	374
Potage de riz au poli-		Poulet à la Orly.	499
		Poulet à l'estragon.	49
		Poulet rôti à la peau de goret.	44

Poulet rôti.	487	Quartier de pré salé à la bretonne.	200
Poulet en marinade.	354	Quartier de veau rôti.	453
Poulet sauté.	293	Quenelles.	257
Poulets à la bonne femme.	64	Quenelles à la crème.	86
Poulets à la chasseur.	83	Quenelles à la moelle.	454
Poulets à la Chivry.	290	Quenelles à la semoule.	90
Poulet à la sauce tomate.	435	Quenelles de pommes de terre.	252
Poulets à l'italienne.	466	Quenelles d'esturgeon.	335
Poulets aux huîtres et aux truffes.	224	Quenelles frites.	204
Poupiettes de veau.	236	Queues de bœuf à la Sainte-Menehould.	475
Pourpier en friture.	404	Queues de morue à l'anglaise.	284
Pourpier en friture à la milanaise.	476	Queues de mouton au riz.	228
Puehero.	353	Queues de mouton frites au parmesan.	498
Pudding de navets.	374	Queues de porc à la purée.	459
Purée de cardons.	305		
Purée de fonds d'artichauts.	57	R	
Purée de haricots à la crème.	48	Ragoût à la financière.	372
Purée de lapereaux.	446	Ragoût de veau à la bourgeoise.	409
Purée de lentilles.	45	Raie à la noixette.	438
Purée de lentilles (<i>autre recette</i>).	402	Raie à la Sainte-Menehould.	409
Purée de marrons.	320	Raie au beurre noir.	78
Purée de mousserons.	348	Raie aux fines herbes.	234
Purée d'oseille.	368	Raie frite.	245
Purée de pommes de terre gratinée.	375	Ramequins de pouletaine.	233
Purée de pommes de terre à la Maria.	266	Ramereaux marinés.	230
Purée de potiron.	229	Ravioles au gratin.	344
Purée d'oignons bretonne.	64	Rémoulade à la coquelique.	227
		Ris de veau à la provençale.	252
Quartier d'agneau farci.	98	Ris de veau à la Toulouse.	45
Quartier de devant d'agneau à la broche.	444	Ris de veau à la poulette.	37
Quartiers d'oie à la lyonnaise.	24		

Ris de veau à l'espagnole.	34	Salade de légumes.	44
Ris de veau en friandeaudeau.	436	Salade de pommes de terre.	275
Ris de veau en hâtelots.	322	Salade de pommes de terre et aux truffes.	345
Ris de veau en papillotes.	280	Salade russe.	345
Ris de veau frits.	440	Salmis de bécasses.	266
Rissoles.	33	Salmis de cuisses de canetons.	422
Rissoles de crêtes de veau et de truffes.	447	Salmis de macreuses.	264
Riz au lait d'amandes.	20	Salpicon.	254
Rognon de veau rôti.	424	Salsifis frits.	234, 294
Rognons de veau sautés.	354	Sanglier (cuissot de).	273
Rosbif aux pommes.	470	Sareelles aux olives.	247
Rosbif garni de petits pâtés.	485	Sareelles rôties.	49
Rosbif d'agneau.	481	Sauce à la béchamel grasse.	239
Rouelle de cerf à la Saint-Hubert.	363	Sauce à la béchamel maigre.	241
Rouelle de veau en thon.	284	Sauce à la bourgeoise.	249
Rouges de rivière rôtis.	489	Sauce à la cardinal.	335
Rouges-georges.	356	Sauce à la duxelle.	456
Rougets barbets sauce tartare.	446	Sauce à la menthe.	99
Rougets en caisse.	30	Sauce à la purée d'oignons blancs.	356
Rougets sauce aux huîtres.	401	Sauce à tous rôtis.	277
Roux.	349	Sauce au beurre d'andehois.	406
Roux blanc.	417	Sauce au beurre noir.	298
Roux blond.	417	Sauce au citron.	247
Roux blond (<i>autre recette</i>).	370	Sauce au homard.	426
		Sauce au pauvre homme.	215
		Sauce aux anchois.	462
		Sauce aux câpres.	434
		Sauce aux échalotes.	293
		Sauce au fenouil.	201
		Sauce aux groseilles vertes.	448
Salade de choux rouges à la russe.	353	Sauce aux groseilles vertes (<i>autre recette</i>).	481
Salade de cresson de fontaine aux pommes.	356	Sauce aux huîtres.	333
Salade de homard.	45	Sauce au kari.	377
		Sauce aux tomates.	46

Tanches frites.	456	Truite au court-bouillon.	41
Tanches frites (<i>autre</i>).	220	Truitesauce genevoise.	41
Tartelettes à la vanille.	79	Truites à la Chambord.	41
Tendrons d'agneau aux pointes d'asperges.	89	Truites à la hussarde.	41
Tendrons de veau à la mayonnaise.	484	Truites à la Saint-Florentin.	41
Tendrons de veau à la poulette.	444	Truites à l'espagnole.	41
Tendrons de veau au blanc.	55, 220	Turbot à la hollandaise.	3
Tendrons de veau aux petits pois.	248	Turbot au four.	2
Terrine de foie gras.	473	Turbot au gratin.	41
Tête de veau à la Deslitière.	52	Turbot en mayonnaise.	2
Tête de veau farcie.	255	Turbot sauce au rai- fort.	41
Tête de veau nature.	34		
Thon frit.	358	V	
Thon grillé à la purée d'oseille.	243	Vanneau rôti.	
Timbale à la champenoise.	300	Vanneaux bardés rôtis.	4
Timbale de macaroni.	346	Veau en blanquette.	3
Timbale de nouilles.	245	Veau en friandeau.	4
Timbales de semoule au chasseur.	484	Veau (<i>rouelle de</i>) en thon.	2
Tomates farcies.	480	Veau (<i>amourettes de</i>) frites.	3
Tomates farcies (<i>autre recette</i>).	315	Veau (<i>tête de</i>) nature.	
Tourne-dos sauce poivrade.	491	Veau (<i>carré de</i>) piqué et braisé.	2
Tourne-dos sauce poivrade (<i>autre recette</i>).	326	Veau (<i>rouelle de</i>) en thon.	2
Tourte ou gâteau fourré d'abricots à la bonne femme.	231	Velouté des ménages.	2
Truffes au vin de champagne.	348	Venaison (<i>quartier de</i>) à l'anglaise.	3
Truffes sous la cendre.	373	Vives à la maître-d'hôtel.	3
Truite au beurre d'au- tois.	406	Vives à la normande.	2
		Vives au gratin.	4
		Vol-au-vent d'amou- rette à la crème.	4
		Vol-au-vent d'œufs à la béchamel.	













